المائدة في التراث العربي الإسلامي

إبراهيم شبوح





لندن ١٤٢٥ هـ/٢٠٠٤م

المائدة في التراث العربي الإسلامي

إبراهيم شبوح



مؤسسة الفرقان للتراث الإسلامي

لندن ١٤٢٥ هـ/٢٠٠٤م

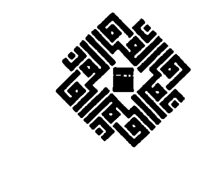
المائدة في التراث العربي الإسلامي

إبراهيم شبوح

منشورات الفرقان: رقم ٨٣
سلسلة محاضرات مؤسسة الفرقان: رقم ٦

المائدة في التراث العربي الإسلامي

إبراهيم شبوح



مؤسسة الفرقان للتراث الإسلامي

لندن ١٤٢٥ هـ/٢٠٠٤م

منشورات الفرقان: رقم ٨٣
سلسلة محاضرات مؤسسة الفرقان: رقم ٦



مؤسسة الفرقان للتراث الإسلامي
Al-Furqān Islamic Heritage Foundation
Eagle House
High Street
Wimbledon
London SW19 5EF U.K
Tel: + 44 208 944 1233
Fax: + 44 208 944 1633
Email: info@al-furqan.com
http://www.al-furqan.com
ISBN 1 873992 83 1

إبراهيم شبوح

سيرة ذاتية

تخرّج الأستاذ الدكتور إبراهيم شبوح من جامعة القاهرة، (قسم الآثار الإسلامية)، وتحصل منها على درجة الماجستير في العمارة العسكرية الإسلامية المبكرة سنة ١٩٦٤، عمل بلا انقطاع في مجالات البحث والتنقيب والصيانة للتراث الإسلامي الثابت والمنقول والمخطوط بالمعهد القومي للآثار والفنون، في تونس وفي غيرها، وحصل على درجة « مدير بحوث » «Directeur de Recherches» بتحكيم جامعي دولي. درّس الحضارة والآثار الإسلامية بالجامعة التونسية لمدة طويلة، وأسّس وقاد مشاريع صيانة مدينة القيروان وتراثها المعماري والفكري، وذلك بالحفريات، وترميم المعالم التاريخية، وإقامة متحف فنون الحضارة الإسلامية برقادة تصوراً وتنفيذاً، وأسس مخبر صيانة الرق والورق للمخطوطات الملحق الآن بالمعهد الوطني للتراث. يرأس جمعية صيانة مدينة القيروان منذ أكثر من عشرين عاماً. وقد تحمّل مسؤوليات إدارية وعلمية، منها: مدير مركز دراسة الحضارة والفنون الإسلامية (١٩٨٣- ١٩٨٧)، ومدير عام دار الكتب الوطنية (١٩٨٧ - ١٩٩٢)، وخبير شؤون التراث بالألكسو (١٩٧٩-١٩٩١)، ومستشار ومكلّف بمهمة لدى وزير الثقافة (١٩٩٢- ١٩٩٤)، وأمين المجمع الملكي لبحوث الحضارة

الإسلامية بعمان (١٩٩٥-٢٠٠٠)، ومدير مؤسّسة آل البيت للفكر الإسلامي ومستشار سموّ رئيسها الأعلى (سموّ ولي العهد) وإلى اليوم (٢٠٠٤)، والأستاذ شبوح عضو في مجلس الخبراء بمؤسسة الفرقان للتراث الإسلامي (منذ ١٩٩٣)، وعضو أكاديمية بيت الحكمة بتونس (١٩٨٥)، ومجمع اللغة العربية بدمشق (١٩٩٣)، والمجمع الملكي لبحوث الحضارة الإسلامية (مؤسسة آل البيت) بعمان (١٩٨٤). وقد كتب العديد من البحوث في الآثار والتاريخ والفنون الإسلامية، ونشر نصوصاً تاريخية محقّقة، وفهارس علمية للمخطوطات، وله عناية خاصة بالعمارة الإسلامية المبكّرة وبفنون صناعة المخطوط الإسلامي. وهو يحمل وسام الاستحقاق الثقافي (من المرتبة الأولى) ووسام رئيس الجمهورية (الصنف الثاني) ووسام الحسين للعطاء المميّز (الصنف الأول)، وحصل على جائزة الدولة التقديرية، وجائزة آغا خان عن ترميم معالم مدينة القيروان وتراثها.

المائدة في التراث العربي الإسلامي

إبراهيم شبوح

لعله من الصعب توثيقًا ومنهجًا أن يلمّ باحثٌ بقصة الطّهي (أو الطبخ)، في مسيرة الحضارة الإسلامية، فالمساحة شاسعة، وعدد الناس غير متناه، وأذواقهم لا تحصر، وطبائع الأرض غير متناسقة، وعطاؤها غير مأمون أو غير منتظم، والخصب والإمحال غريمان متقابلان في مصادمة لا تنتهي، وجُهد الإنسان في تنمية حياته يَخْضَع لقوانين طبيعية واجتماعية، قد تجعل منه العاملَ الكادح المندفعَ، أو الطاقةَ الخاملةَ الموات. ويتكرر هذا المشهد مع حركة الزمن المتتابعة، وفي أثنائه تُفْزع حروبُه السلْمَ الوادعَ، ولا تتيح هزاتُه أن يوجد معنى للاستقرار، وهكذا على قاعدة العود الأبدي. وفي الحالتين المتضادتين: الضيقِ والرخاء، يبحث الإنسان عن قوته ليستمر نوعُه، ويتحول به من البسيط إلى المركّب، بحسب ما تسعفه ظروفه.

إنّ هذا الحديث الموجز، لا يضع صورةً مقرّبة لموضوع الطهي والغذاء والمائدة في العالم الإسلامي، فهذا عملٌ غير هينٍ، أو يكاد يستحيل على جُهد فرد كما أسلفت؛ وإنمّا أُحاول به أن أضع إطارًا أوليًّا لمشروع بحث، يشير إلى أهمية الاستناد إلى تناول كل المعطيات البعيدة والقريبة المتصلة بثقافة الطعام وتوفير مواده، ومعرفةِ خواصه، ودراسة مصادره، وفلسفة تأليفه، وجَمْع النصوص التي قصّت قصتَه وسجّلت طرائفه وأخباره، ووصفت إعداده ومكوناتِ أطباقه، وتقديمَها طعامًا طيبًا على الموائد الحافلة.

وهذا الإطار يصنع منهجًا صعبًا ليس من اليسير متابعته، خاصة والطعام هو سجل حياة الإنسان منذ بدء الخليقة، لم تتوقف أشكاله وأنماطه وعجائبه؛ ولكن هذا لا يمنع من إثارة هذه الإشارة في هذا الموضوع، والحضارةُ العربية الإسلامية حافظت على وثائق هذا الجانب التي سنشير إليها إلماعًا؛ وعند بقية الشعوب الإسلامية الأخرى وخاصة الفُرْس والتركُ والأردو موادٌّ مهمّة في لغاتهم بحاجة إلى دراسة وربط.

وأبدأ هذا القصد بإيجاز عن أن فن الطهي أو الطبخ ليس مادةً (أنثروبولوجية) لها أهميتها في تصوير وتقييم حياة الشعوب، والدلالة على أسلوب معاشها وتطور أساليب حياتها فحسب، بل هو تعبير صادق ودقيق عن تكامل اجتماعي

وحضاري يمكن الكشف عنه وراء المأكولات نفسها، فلا ينظر إليها وحدها بمفرداتها المجزأة في وصفات الأطعمة وإعداد الأطباق، بل يمتد البحث إلى دوائر أوسعَ وأبعد، يمتدّ إلى:

❖ الفلاحة أو الزّراعة باعتبارها مصدر الغذاء الذي توفره الأرض، وإلى مراكزها ومواردها، وتنظيم ريّها، وضبط فصولها، واختلاف قوانينها باختلاف الأقاليم. ولقد أبقت لنا الأيام على مصادر علمية غاية في الدقة والجودة، وهي أداة الصّلة باستثمار الأرض، بما حفظته من تجارب الأقدمين في التعامل مع الماء ومعرفة إنباطه واستخراجه من الأعماق البعيدة، وإصلاح طعمه، ومعرفة منافعه وطبائعه بحسب مواضعه، وعن خصائص مياه الأنهار الكبرى وما يُقام عليها من زراعات.

ثم تفصل هذه المصادر القول في زراعة سائر الأشجار المثمرة وأوقات غراستها وتقليمها وتلقيحها، وفهم أثر الرياح والحرارة والبرودة، وإصلاح الآفات الناشئة عن تلك التغيرات، بالتسميد، وقلب سطح الأرض للتهوية، وتتحدث تلك المصادر بإيضاح عمّا يُعرف بالزراعات الكبرى من أنواع القمح والشعير، وعن صفة الحصاد وإعداد البيادر، وعن الخبز المتّخذ منهما وفوائده. وتتحدث عن أشباه الحنطة والشعير التي تقوم مقامهما، كالأرز والذره والدّخن، ثم بقية البقول التي تجفّف، كالعدس والحمص والجلبان واللوبيا. وتأتي هذه الكتب على

أصناف البقول التي تزرع للطعام مبيّنةً لمواقيتها وما تحتاجه من عناية، ومفصّلَةً لخواصها الغذائية. وتتحدث عن الشجر المثمر بالفاكهة التي تؤكل رطبةً ويابسة، وعن الأشجار التي لا تثمر شيئًا وإنمّا يصلح خشبها لأشياء تصنع منها، وللحطب في الوقود والسقوف، وغير ذلك.

وخير من يمثل هذه المنازعَ المتقدمة من علماء الفلاحة، وأكثرهم تفصيلاً: أبو بكر أحمد بن علي بن وحشية [1] (القرن ٤/١٠) الذي تنسب إليه ترجمة الفلاحة النبطيّة، الذي جَمع تجاربَ النّبط ومن تقدمهم، مع جودة التحليل والفهم ودقّة تسجيل التّجرية، وتدارك ما يطرأ عليها من علل. وقد جاءت فصول الفلاحة النبطية غاية في البيان والوضوح، ولا شك أن هذا الكتاب الكبير النفيس لم يكن دليلاً متاحًا في كل رقاع العالم الإسلامي، كما تدلّ عليه عدد نسخه الخطيّة المحدودة، وإنمّا كانت تجاربه ومحتوياتُه قد أفادت وانتشرت بواسطة أعمال إقليمية أفادت منه، إضافة لما تجمّع فيها من ملاحظات وخبرات تخص كل قطر. فبقي كتاب الفلاحة لأبي زكريا يحيى بن محمد بن العوام [2] الإشبيلي (القرن ٦هـ/١٢م)، وهو مادة

(١) ابن وحشيه، أبو بكر أحمد بن علي بن قيس الكسداني (القرن ٤ هـ/ ١٠م): الفلاحة النبطية - تحقيق توفيق فهد، ٣ أجزاء، المعهد العلمي الفرنسي للدراسات العربية، دمشق ١٩٩٣.

(٢) كتاب الفلاحة، مخطوط المتحف البريطاني رقم P.s. 2005/ADD.10.461، وطبع الكتاب بعناية Don J.A. Banqueri في جزأين بمدريد سنة ١٨٠٢م وترجمه إلى الفرنسية Clement Mullet وطبع في باريس سنة ١٨٦٥.

موسوعية مركزة على الأندلس وغرب العالم الإسلامي، ومثله فلاحةُ ابن بَصَّال[3] التي ارتكزَتْ على التجربة الشخصية لزراعة مختلف الغُروس، وملاحظة ما يطرأ عليها، وكان ابن بصّال هذا كما نعته أصحاب الصَّنْعة[4] «عارفًا بالفلاحة علْمًا وعملاً، مُجَرِّبًا خبيرًا بالزراعة، بارعًا فيها». ونذكر منها أيضًا كتاب المُقْنع في الفلاحة[5] لأحمد بن حجاج الإشبيلي، الذي يُشير عملُه إلى قدرة فائقة على استيعاب أعمال من تقدَّمَه، وحُسْن ترجيح بما يضمن الإنتاج الجيِّدَ الذي بناه على معرفة الأرض، وعلى ما تُنْبِتُهُ، خاصةً أرضَ الأندلس، مما تعارف عليه الناس.

ولا شك أن هذه الثقافة الفلاحية المدوّنة كان محتواهَا ينتقل بالسّماع والرواية بين العاملين في الأرض، وبين طالبي الاستفتاء فيما يعرض لهم من آفات، وكان لهذا أثره في توفير مواد أساس الغذاء في بُلْدانهم؛ ممّا جعلنا نجد إلى جانب هذا مصنّفات الطّبيخ الحافلة بالمواد الزراعية نفسها، وبتوظيفها في

(٣) ابن بصال، أبو عبد الله محمد بن إبراهيم الطليطلي (القرن ٥ هـ/١١م): كتاب الفلاحة - نشره خوسي ماريه مياس بييكروسا ومحمد عزيمان، معهد مولاي الحسن، تطوان ١٩٥٥.

(٤) شهادة معاصر له، جاءت في كتاب «عمدة الطبيب في معرفة النبات لكل لبيب» المجهول المؤلف، وقد درسه آسين بلاثيوس Asin Palasios (مقدمة كتاب الفلاحة لابن بصال ١٢) ونشر مقتطفات منه محمد العربي الخطابي في: الأغذية والأدوية عند مؤلفي الغرب الإسلامي، ٣٩-٧٧.

(٥) المقنع في الفلاحة، لأحمد بن محمد بن حجاج الإشبيلي - تحقيق جاسر أبو صفية، وصلاح جرار، بإشراف عبد العزيز الدوري - مجمع اللغة العربية الأردني ١٤٠٢-١٩٨٢.

إعداد الأطباق. فهذا بابٌ يمكن التوسّع فيه لمعرفَة أصول الغذاء أو أصول المائدة.

ويمتدّ البحث إلى:

❖ التجارة المنظّمة التي تأتي بالتوابل والأبزار النّادرة من شرق آسيا، في مسالك بَحْريّة وبريّة معلومة، وتجابه هذه التجارة في سبيلها صعوباتٍ ومخاطرَ، حتى تتيسّر للناس وتمتلأ بها الأسواق. فبعد أن استقرت في أذواق الناس علاقة الغذاء بما يطيّبه من التوابل، أصبح لها حضور مؤكّد فيما يعدّ من أطْعمة، وتسابقت الأسواق لتوفيرها للاستهلاك. إن مناطق إنبات تلك التوابل ليست كلها مستجيبة لتوفير حاجات السوق ومطالب الأذواق، وكتب الفلاحة، على كَثْرتها وتغطيتها لأغلب رقاع العالم الإسلامي، لا توفّر إلا التوابل المعتادة: من كَمّون، وكرويا، وكُزبرة، وغيرها؛ وتبقى أبازير مهمّة لا تنبت إلا في بلدان شرق آسيا: كالهند وما وراءها.

وتتوافر الإشارات المتفاوتة في البيان، تشرح هذه التجارة التي اتخذت لها جسرًا ثابتًا يمرّ من الهند إلى ميناء سِيراف والأُبُلّة وعُمَان وعَدَن، وتنقله السُّفن اليمانيَّة والعُمانيّة إلى ميناء عَيْذاب في البحر الأحمر، حتى يجد طريقَه، عَبْر الصحراء الشرقية لمصر، إلى مدينة قوص وإسنا ليصعد منها عبر النيل إلى القاهرة والإسكندرية، وينتشر فيما وراءهما.

ولعل ممّا يُعَبّر عن كلّ هذا نصّ الرحالة ابن جُبَيْر[٦] وهو يصف مدينة قوص المزدحمة بالصادر والوارد من الحجّاج والتجار اليمانيين والهنود وتجار أرْض الحَبشة والحجّاج المغاربة والمصريينّ والإسكندريين، إذ منها يُفوّزونَ بصحراء عَيْذاب، وإليها انقلابهم في صَدَرِهم من الحج، يقول: « ورُمْنا في هذه الطريق إحصاءَ القوافل الواردة والصادرة فما تمَكّن لنا، ولا سيما القوافل العَيْذابية المحَمَّلة لسلع الهِنْد، الواصلة إلى اليمن ثم من اليمن إلى عَيْذاب، وأكثر ما شاهَدْنا من ذلك أحمالَ الفُلْفل، فلقد خُيّل إلينا لكَثْرته أنّه يُوازي التُّرابَ قيمةً. ومن عجيب ما شاهَدْنَاه بهذه الصَّحْراء أنَّك تَلْتقي بقَارعة الطَّريق أحمالَ الفُلْفل والقِرْفَة وسائرها من السِّلَع مطروحةً لا حارس لها، تُتْرك بهذا السبيل إمّا لإعْياء الإبل الحاملة لها، أو غير ذلك من الأعْذار، وتَبْقى بموضعها إلى أن يَنْقُلَها صاحبُها مصونةً من الآفات على كَثْرة المارَّة عليها من أطوار الناس ». وكانت قوص كما يَصِفُها الرحالة التُّجَيْبي[٧] «مجتمعَ التجار الواصلين من اليمن، والهند، والحبشة، المدعوين بالأكارم، ويوجد فيها من بضائع الهند ما لا يكاد يوجد في غيرها من المُدن العظام».

وقد كَتب كثيرٌ من الباحثين عمّا سُمي« تجارةُ الكارم »،[٨] وأفاضوا في فهم الدلالة اللغوية (الفيلولوجية) للكلمة، والصحيح

(٦) ابن جبير محمد بن أحمد الكناني الأندلسي: الرحلة ٤٣ - دار صادر، بيروت (د.ت).
(٧) التجيبي: مستفاد الرحلة والاغتراب ٧٣ - الدار العربية للكتاب، ليبيا - تونس ١٩٧٥.
(٨) صبحي لبيب: التجارة الكارميّة وتجارة مصر في العصور الوسطى، المجلة التاريخية المصرية - المجلد ٤/٢ مايو ١٩٥٢.

أنها صيغة مرخّمة لكلمة « الأكارم» الذين ارتبطوا بهذه التجارة الواسعة، ونُعتوا هذا النعت التكريمي.

ويمتدّ البحث إلى:

❖ أدوات المائدة وصناعتها من صُنوف الخَشب والمعادن والخَزف؛ والمتاحفُ العالمية تحفل بالنماذج الإسلامية للأطباق والصحاف والصّواني والصحونَ والقدور، وكلُّها تحفظ علامةَ تمَيُّز في فَنّها بما يغطّي المعدن من زخارف تَوْريق، وزخارفَ بشريّة محوّرة، وزخارفَ هندسيّة، تُعَدُّ من روائع فُنون تلك الحِقب من تاريخنا الحَضاري. وإذا كانت المَعادن على محدوديتها وبما يطرأ عليها من تحويل لوظائفها ممّا يؤدي إلى إتلافها، ويجعل الباقي منها قليل العدد، فإنّ الخزف هو الفن العظيم الذي يعدّ منذ عصور ما قبل التاريخ معيارَ التّعبير عن ثقافة المجتمعات، ويعتبر في العصور التاريخية الإسلامية مَجْلى للخبرات الفنية العالية، وخاصّة ما يتصل بالكيمياء بمعناها التّجريبي والعلمي. فقد حقق الصنّاع المسلمون فيه فنّ مزج الألوان المختلفة، وحذقوا التّبطين والتّزجيج وكلّ ضروب الطّلاء، التي تحفظ الطينة المجْبولة من الترشيح والتّرسيب، وتجعل من هذه الصناعة تحفًا بديعة فنيّة، تعبّر عن ثقافة شعبية عالية.

إن مدارسَ الفنّ الإسلامي تركَتْ تراثًا ضخمًا من الخزف المتنوع في أشكاله ووظائفه المقترنة بالأطعمة، وبالزّخارف

الكتابيّة والنباتية والحيوانية والبشرية التي تُغَطّيه، ولمختلف الألوان الفاقعة، والغامقة، والمتألّقة؛ وقد أشرتُ إلى بعض أسرار تراكيب هذه الألوان من خلال مخطوط نادر[٩] عَرّفت به أخيراً؛ وكلّها تصبّ في جُهْد الخَزّافين خاصة، وما يعدّونه لصناعة أطباق الطعام.

وقد كانت الوصيّة للطّباخين أن يطبخوا في القِدَر البرام المكية؛[١٠] فإنّها أجود ما يُجَوَّد فيه الطّعام، وحَدّدوا ما يحتاج إليه في المَطْبخ من آلة الطبيخ، وهي القُدور الكِبار، والأوْساط، والصّغار، وأغْطيتها. وكانت الحِسْبة[١١] على هذه الصناعة شديدةً؛ حتى لا يُستخدم في الطلاء موادٌ وأدهانٌ تُضرّ بالصحة، وحرصت النّخبةُ من المُتْرفين والأمراء على اقتناء الأواني الصينية التي تتميّز بصلابة طينتها وتلاحمها لطول التخمير، وبقُوّة طلائها وأحجامها الكبيرة، ويتفاخرون بها، وينقلها التّجار من مواطنها البعيدة إلى البلاد العربية خاصّة، ويحاول الصناع أن يقلدوها في رقتها وألوانها ورسومها المحفورة؛ وشاع

(٩) محمد بن ميمون المراكشي: كتاب الأزهار في عمل الأحبار ٥٣، تقديم إبراهيم شبوح، مجلة تاريخ العلوم العربية والإسلامية، فرانكفورت: ١٤٢٢هـ /٢٠٠١م.
Zeitschrift für Geschichte der Arabischen - Islamischen Wissenschaften
Sonderdruck Band 14, 2001
Institut für Geschichte der Arabisch - Islamischen
Wissenschaften an der Johann Wolfgang Goethe - Universität
Frankfurt am Main

(١٠) ابن سيار الوراق: كتاب الطبيخ ٩، « وقد يجب على الطباخ استجادة القدر البرام المكية، وأجودها ما اتّسع منها، وقلّ علوّ جوانبه، وسلِم من الكسر والصدوع، ولم تكن فيه خشونة ».

(١١) انظر ابن الإخوة: معالم القربة في أحكام الحسبة – الحسبة على الفاخراني والغضائري ٢٢٦ – ٢٢٧، الحسبة على قدور الخزف والكيزان ٢٢٥.

تـدليس[١٢] هذه الأواني في حِقب معروفة، نتيجة إقبال النـاس عليها.

إنّ الخزَف مــوضوعٌ متعدد الجوانب الثــرية، وعــلاقته بالمائـدة لا تنقضي.

ويمتدّ البحث أيضًا إلى:

❖ معرفة قُوَى وخصائص مفردات النبات والتوابل والأبزار المستعملة، من حيث الطبُّ والغذاءُ ومعرفةُ القوى. وما هو شأن تلك المفردات إذا اتحّدت في تــأليف غذائي واحد، وما هـي قيمتها الغذائية على مستويَيْ التطابق والتّنافر؛ وكان العرب يحفظون قول جالينوس: « إن العلم بقوى الأغذية قريب من أن يكون أنفع علوم الطبّ كلها ». وقُوى الأغـذية باب نشأ مبكرًا بتــأثير التراثِ اليــونــاني، وتــرجمات كتب النبات منذ كتاب الحشائش (لدسقوريدس) الذي توسّع فيه المسلمون أيمّا توسّع، وحقّقوا مصطلحه[١٣]. ونشير إلى المقــالة الســابعة منه في الاحتراز من الوقوع في تناول الضار، وعلاج الضار إذا وقع. ولقد أصبح هذا اللون من المعرفة ثقافةً منتشرة لدى العامة بالسماع

(١٢) في سنة ١٩٨٢ انتبهت إلى آثار مصنع كبير متسع لتقليد الخزف الصيني، يبعد ٢٠ كم عن مدينة عدن، في موقع اسمه كود المسيلة، والتقطت من سطح أرضه حيث الأفران الدارسة المنتشرة نماذج لقطع هذا الخزف مما فسد في الأفران ابن أبي أصَيبعه: عيون الأنباء في طبقات الأطباء، دار مكتبة الحياة، بيروت، ٢: ٤٦.
(١٣) انظر ذلك مفصلاً في ترجمة سليمان بن حسان بن جلجل، ابن أبي أصيبعة: عيون الأنباء في طبقات الأطباء ٢:٤٦.

والتَّجْرِبة، ولدى الخاصة بالإقبال على القراءة والدرس، وليس أدلّ على ثقافة قوى الأغذية هذه من خبر المأمون[١٤] الذي اختار عشرة من العلماء لمجالسته، فوضعت أصناف الأطباق على مائدته، فكلّما وضع لون نظر المأمون إليه فقال: هذا يصلح لكذا، وهذا نافعٌ لكذا، فمن كان صاحب بلغم ورطوبة فليتجنبْ هذا، ومن كان صاحب صفراء فليأكلْ من هذا، ومن أحب الزيادة في لحمه فليأكلْ من هذا، ومن كان قصدَه الغذاء فليقتصر على هذا، فما زالت تلك حاله في كل لون يقدم حتى رفعت المائدة.

والتصانيف كثيرة وافية في هذا المجال، نذكر من بين أقدمها وأكبرها كتاب الأغذية لإسحاق[١٥] بن سليمان الإسرائيلي القيرواني، الذي يعدّ من الجسور الأولى بين الطب العربي وطبّ الأمم القديمة. وكتاب الأغذية لأبي مروان عبد الملك ابن زُهْر[١٦]، الذي كتبه للخليفة الموحّدي عبد المؤمن بن عليّ، وصَدّره بمقدمة عن علاقة الغذاء بالفصول الأربعة، وما يصلح لكل فصل، واستعرض فيه كل أصنافَ اللحوم من طيور وحيوانات وأسماك وبَيّنَ منافعها. ومحمد بن زكرياء الرّازي[١٧] في رسالته

(١٤) الرفاعي، محمد فريد: عصر المأمون.

(١٥) إسحاق بن سليمان الإسرائيلي: كتاب الأغذية، نشره مصوراً معهد تاريخ العلوم العربية والإسلامية، ٤ أجزاء، ١٤٠٦هـ / ١٩٨٦م، فرانكفورت، ألمانيا.

(١٦) نشره محمد العربي الخطابي في كتاب الأغذية والأدوية عند مؤلفي الغرب الإسلامي (مدخل ونصوص) ٨١، دار الغرب الإسلامي، بيروت ١٩٩٠، وحققته وترجمته أكسبرسيون غارثيا Expiracion Garcia Sanchez في سلسلة المصادر الأندلسية رقم ٤، نشره المجلس الأعلى للأبحاث العلمية، معهد التعاون مع العالم العربي، مدريد ١٩٩٢.

(١٧) المطبعة الخيرية، القاهرة ١٣٠٥هـ.

عن منـــافع الأغـــذية ودفع مضارها، وفيه ردٌّ وتَقْويم لعمل (جالينوس) واجتهاد واضح. وتحدث عن الأغذية أبو الوليد بن رشد[١٨] في كتاب الكليات، ومحمد ابن إبراهيم الرُّنْدي،[١٩] ومحمد بن خَلْصون.[٢٠]

والحقيقة أن نظرية القُوى الكامنة في الأغذية هاجس مسيطر على الطَّبقة المُتْـــرفَة، فتمثّلتهُ في تصوّر نتـــائج كلّ مـــأكولاتها، وكان ذلك جزءً من الثقافة الطبية المبسطة التي انتشرت في أكثر الأوساط الاجتمـــــاعية داخل المدن الكبيرة خاصة؛ وإلى جانب الأمراض المحدّدة وما يُجتَنَب أكله بسببها، هناك مطالبٌ تتطلبُ مآكلَ مذكورةً فصّل الحديث فيها كبار الأطباء، لعلّ من أكثرها رواجًا وسريَّة - الأغذية المتصلة بالقوى الجنسية، وقد ظلت هذه المادة تتكرر منذ القديم فيما يُكتب، حتى وصلت إلى المتأخرين بأشكال دخلتها بعض الخُرافة، ولم يعد الموضوع ظاهرةً (فسيولوجية) بَحْتة كما كان عند الأوائل، مثل: محمد بن زكرياء الرازي في رسالته المَشْهورة في الباه التي نقلها الشَّيْزَري في جمهرة الإسلام[٢١]، بل اقترنَ بـــالطّـــلاسم والمكتوبات السحريّة، وبقي الغذاء أساسًا فيه.

(١٨) ابن رشد: الكليات في الطب ٣٩٥ القول في أشخاص الأغذية، نشره محمد عابد الجابري، مركز دراسات الوحدة العربية - بيروت ١٩٩٩.
(١٩) نشره محمد العربي الخطابي: المرجع المتقدم ١٨٣ - ٢٠٩.
(٢٠) ابن خلصون، محمد بن يوسف الأندلسي: كتاب الأغذية، حققته سوزان جيفاندي Suzanne Gegandet، نشره المعهد الفرنسي، دمشق ١٩٩٦.
(٢١) نشرها معهد تاريخ العلوم العربية والإسلامية ٣٥٤. ومن الرسالة أصل مخطوط في مكتبة ليدن OR 585.

ويمتدُّ البحث أيضًا إلى:

❖ فهْم قُوى التذوّق والشمّ التي تحقق الاستحسانَ والاستساغةَ وطيبَ الطعام، وذلك من خلال عرض موجز لتفهّم فلاسفة وأطباء تلك العصور، كما قدموها في أعمالهم الكبيرة. وألاحظ أن أكثر الذين تضمنتهم قائمةُ ابنِ النديم[٢٢] ممّن كتبوا في الطبيخ، ألّفوا كتبًا موازيةً في العطر والطيب. أو - كما يقولون - في المأكول والمشموم. وهذه الملاحظة تدعو إلى فهم أصل مُهمّ في إعداد الأطعمة، هو طيبُها، الذي يتحقّق بحسن التّأليف، وتركيب العناصر والمفردات، وإصلاحها بالتوابل، ممّا يتأتّى معه التّذوّق المستساغ الجاذب، والشم المستأمِنُ المستطيب.

وموضوع حاسّتَيْ الشمّ والذوق ممّا عني به كبار الأطباء المسلمون، وخصّوهما مع بقية الحواس ببحوث أفردوها، بعد ذكرها ضمن التشريح لسائر أعضاء الجسم؛ ويحثوها على أنها من القوى المتصلة بالدماغ؛ فهذا أبو الوليد ابن رشد[٢٣] الفيلسوف يقول: « أما الحواس الأربع التي هي السمع والبصر والشم والذوق، فبينٌ أن الدماغ إنما جعل لمكانها (أي من أجلها)، وأنها موجودةٌ فيه... ولكلّ واحد منها آلة خاصّة... وأما آلة اللّمس الخاصة ففيها شكوك كثيرة » ويقول:[٢٤] « واللسان أُعِدّ نَحْوَ فعل الذّوق... وفي أصل اللّسان فوهتان تفضيان إلى لحم

(٢٢) ابن النديم: الفهرست ٤٩٣.
(٢٣) ابن رشد: المصدر نفسه ١٩١.
(٢٤) ابن رشد: المصدر السابق ١٩٤.

غددي يقال له: مـــــولّد اللعاب، ومنفعته أنه يغسل الأشياء المتذوّقة؛ حتى يظهر طعمها في الفم».

ونجد من بين كلّ كتب الطبيخ التراثيّة التي وصلتنا - وسنعرض لها - كتابًا واحدًا منها انفرد بالإشارة الذّكية إلى العادات المتبـــاينة المتضادّة في أذواق الأكل واستحســـانها في أمـاكنها، ومـؤلف هـذا الكتاب مجهول، كتبه في الأنـدلس أيام الموحّدين، يقرّر فيه:[٢٥]« أن كثيرًا يشتهون ويميلون إلى ألوان من الأطعمة يكـرهها غيـرهم؛ فـأقوام من العجم يطبخون الأرز بالسُّماق ويلتذونه، ويكرهه غيرهم... والمَلّة يُحبها أهل البادية إذ كانت طعامهم، ويكرهها أهل المُدن والحاضرة؛ وخَلْق كثير يأكلون ويتأدّمون بالسمن، ولا يقدر غيرهم على شمّه، فضلاً عن أكله. فليس من الواجب إذا ذمّ إنسانٌ لـــونًا من الألوان وطعمًا من الطعوم، أحبّ أن يــذمّه جميعُ الناس؛ فإن الطبـــائع والقوى والأمزجة والهيئات والعادات والشهوات مختلفة ». لذلك أجمع أهل الاتقان من مهرة الطُّهاة « أن معـرفة تصـريف التوابل في ألوان الطبخ أصل عظيم، وهي أساسُ الطبخ وعليه ينبني »،[٢٦] فالكزبرة اليابسة - مثلاً - تدخل في جميع الألوان، وخاصّيتها: أنها تـوقف الطعام في المعدة حتى يتم هضمه. والكمون يحلّل الرياح، وهذه البيانات تشترك في تحديد عرضها كتبُ الطبيخ، إلى جانب ما خصتها بها كتب الأدوية المفردة، ومجاميع الطّب:

(٢٥) الطبيخ في المغرب والأندلس ٧٧.
(٢٦) المصدر نفسه ٧٩.

كقـــانون ابن سينا وغيره؛ ولا يقف أمر التوابل عند الجدوى الطبية، بل يبرز كل البروز في الرائحة التي تُشيعها وتريح بها النفس، سواء كانت منفردة بعنصر واحد أم بمجموعة أخلاط مركبة، وهذا هو الذي يحقق معنى الطعام الطيب أي: العَطِر، ويبدأ الإحساس به بالشم ثم باللسان.

وآخر ما نقتصر عليه من الإشارة إلى ما يمكن أن يمَتد إليه البحث من عناصر هذا المنهج أو الإطار الصعب، هو:

❖ النّصوص، والنصوص الأساسية التي كتبت عبر مراحل التاريخ الإســـلامي عن الأكل وأدبه، وما يتصل به من طرائف الأخبار، وما سجله الشعراء، وعن كتب صفاته وصنعته؛ ولمحاولة الإحاطة، أقسّم الحديث عن هذا الجانب إلى ثلاثة مستويات:

- المستوى الأول: وتمثله النصوص الأدبيّة القديمة الجامعة، منذ الشَّنْفَرى الذي يقول:[٢٧]

أُديم مِطال الجوع حتى أُميتَه

وأضرب عنه الذّكر صفحًا فأذهلُ

وأكثر أخبارها مرتبطة بالعرب ولطائفهم وأخبارهم في المأكل والمشرب؛ ثم بأدب المسلمين عامة في النظافة، والمؤاكلة، والضيافة، وبنوادر الشعراء، وأخبار المحرومين، وأخبار المُتْرفين وولائمهم وإعذاراتهم، وتُكثر من طرائف الشّبَع والتّخمة،

(٢٧) الزمخشري: أعجب العجب في شرح لامية العرب ٧٥، تحقيق محمد حوّر، دمشق ١٩٨٧.

والبخلاء ونوادرهم. ونجد كل هذا مبثوثًا ومجمعًا في مدونات الأدب الكبرى، مثل: **عيون الأخبار** لابن قتيبة، و**العقد** لابن عبد ربه، و**ربيع الأبرار** للزمخشري.

وتتناثر في كتب التراجم نصوص عن أطعمة بعض العلماء من الطبقة الوسطى، والزهّاد الذين يتحكّمون في شهوة البطن بأساليبهم المتغايرة، وبصبرهم على ذلك، وتقرأ في السياقات العرضية وغير العرضية للنصوص، ما تحفل به أسواق العواصم والمدن من مطاعمَ تستجيب لحاجات الطبقة الوسطى في الغذاء، ومن أطرف ما يمثلها نصّ بديع الزمان الهمذاني، وهو يسرد في المقامة البغدادية[٢٨] واصفًا متطلبات غذاء دَسِم يقدّمه مطعم شَوّاء في أحد مسالك بغداد؛ ويقدم صورة حيّة طريفة لبطل مقاماته عيسى بن هشام، وهو يحتال على أبي عُبَيْد أو أبي زَيْد، البدويّ الساذج، ويقنعه بمعرفته القديمة، ويؤكدها له بدعوته للغَداء، قال: « فأتينا شوّاءً يتقاطر شواؤه عرقًا، وتتسايل جوذاباته مرقًا، فقلت: أفرزْ لأبي زيد من هذا الشواء، ثم زِنْ له من تلك الحَلْواء، واختر له من تلك الأطباق، وانضد عليها أوْراق الرُّقاق، ورشَّ عليه شيئًا من ماء السماق، فانحنى الشوّاء بسَاطوره، على زُبْدة تَنّوره، فجعلها كالكُحْل سحقًا، وكالطّحْن دقًا، ثم جلس وجلَسْت حتى استَوْفَيْنا، وقلت لصاحب الحَلْوى: زِنْ لأبي زَيْد من اللَّوْزنيج رِطْلين، فهو أجْرى في الحلوق، وأمضى

(٢٨) بديع الزمان الهمذاني: شرح المقامات.٧، شرحها محيي الدين عبد الحميد، القاهرة.

في العروق، وليكن ليليَّ العُمْر، يوميَّ النَّشْر، رقيق القشْر، كثيف الحَشْو، لـؤلؤيّ الـدهـن، كـوكبـيّ اللّون، يذوب كـالصَّمْغ؛ قبل المَضْغ،[29] فوزنه ثم قَعد وقعدت، وجَرد وجرّدْت، حتى استوفيناه. ثم قلت ما أحوجنا إلى ماء يُشَعْشع بالثَّلْج، ليقمع هـذه الضارّة، ويفثأ هـذه اللُّقم الحَارَّة ».

إن النصوص الأدبية التي تتخللها أخبار الأطعمة لا تقدم وصفات تفصيلية عن مكونات الغذاء وطريقة طَهْيه كما نرى ذلك في كتب الطبيخ، ولكنها تتّجه للـوصف الخارجي لـلأطباق، وتصفها وصفًا فنيّـًا بحسب براعة الكـاتب، وتتخيل طَعْمها وطيب رائحتها وتُشَبهها خير تشبيه. فكاتب الرسالة البغدادية يشبّه الرَّغيف الذي رشّت عليه الحبّة السوداء (الشونيز) بالبدر منقطًا بالنجوم، واللقمة منه تُبلغ القلبَ مُنَى شهوته، والجبن الذي تدمع عين آكله من حرافته كأنه فارق أحبابه، والجوز الذي طعمه أحلى وألذّ من العافية في البدن، والملح الداراني الأبيض كأنّه الفضّة المسبوكة - والمائدة كأنها عروس مجلية.

وفي هذه الرسالة البغدادية [30] وصف لمائدة حافلة بالمآكل الشهيّة تصفُها بالتتّابع النّوعي وحُسْن العَرض، والإثارة، وهي تصنع تصورًا متكاملاً لما يحفل به الخُوان في المناسبات الكبرى،

(٢٩) هذا التعبير نفسه وبعض التعابير الأخرى استعملها كاتب الرسالة البغدادية، قارن الرسالة البغدادية ١٥٩، ١٦٣ تحقيق عبود الشالجي - منشورات الجمل - بيروت. وهذا مدخل لإعادة النظر في مؤلف تلك الرسالة، بعد أن عزاها الشالجي لأبي حيان التوحيدي؛ فهل تكون من عمل بديع الزمان !؟

(٣٠) الرسالة البغدادية، تحقيق عبود الشالجي ١٥١ - بيروت.

حيث تحشد فيه كل الإمكانات لإظهار الكرم والتنوع والتّفننّ في المـأكّل والمشـرب والحفـاوة بـالضيـوف الـذين سيظلّون يـذكرون لصاحب الوليمة صنيعه الكبير؛ يقول مبتدئًا بوصف الخوان وما عليه:

«خِوانٌ ذو قَوائم نُحِتت من خَشب الخَلَنْج الخُراسـانيّ، يشتغل الإنسان بالنظر إليه عن الأكِل. فوقَه رُغْفان عليها الحبة السوداء.

صحاف صينية « سكاريج » ملوّنة فيها:

- الجبن الدِّينَوَريّ الحرِّيف الذي يَفْتق الشّهوَة.

- زيتون دَقوقي مُدّخن مخلوط بـاللّوز المقَشّر والصَّعْتر؛ تنشطر الزيتونة على الرغيف فتملؤه زيتًا، ويتدحرج كأنّه بنادق عنبر.

- جبن رومي مقلو، تـأكل القـالبَ بـرغيفٍ، فلا ينفخ ولا يعطش.

- الجوز المقشّر الأبيض الحـديث الذي طعمه أحلى من العافية في البدن.

-خيار بخلّ.

- باذنجان مخلّل معمول بماء حَبّ الرمان، يضرّس قبل أن يؤكل.

صحاف (سكاريج) بلّور، بها:

ماء الليمون، ماء الحصرم، ملح داراني كالفضّة المسبوكة، اللوز المرضوض، الفستق المقشور، السمسم المقلو، كمون كرماني، بصل مراغي.

غَضائر البوارد، بها:

فراريج كَسْكَريّة، وكُبود الدّجاج المُسَمّن، وصُدور البطّ بماء التفاح وماء حب الرمان والتوت الشامي، ودَجاج بالجَلاب، ولُبّ الفستق واللوز والكرويا، وحُماض الأُتْرج واللّيمون.

غضائر فيها:

الأسماك المملّحة المتنوعة، من شَبّوط وينّي وسُرّة وقاش

من الشواء :

بطوط كسكريّة، جداء صرصريّة، دجاج مسمّنة هنديّة، حملان رضع تركمانية، مدورة، طولها وعرضها واحد، فراخ مسمنة.

تحت ذلك:

جوذابة خشخاشية، وجوذابة الرقاق، وأرز بلبن حليب قد ترك فيه الزعفران وذرّ عليه سكرٌ مدقوق. زلابية قاهرية، وزلابية مَحْشُوّة بدُهن الفستق.

مائدة كأنّها عروسة مجلية محفوفة بكل طريفة، فمن قانئ بإزائه فاقع، ومن حالك تلقاءه ناصع، الجدا في حمرة الورد، (وغيرها) في بياض القباطي.

ويرفع الطعام، ويأتي فَرّاش متهلل الوَجْه، نظيف الثياب، حسن الشمائل، خفيف الروح، بيده خلال سلطاني مقوّم كأنَه مراود الفضّة. فيتناول الجماعة منه بتلطف.

ويقدم أشنانًا أبيض وصندل مقاصيري، وذَريرة المِسْك والكافور، وحبّات الورد الجوري، سلطانيًا ملوكيًا، يرغي كما يرغي الصابون، ويزيد كالسّدر.

ويقدم طشت شَبَه،[٣١] عديم الشّبَه، وإبريق نُقْرة[٣٢] قطعة واحدة من الطراز الأول، معتضديّ، مخنّق، مليح العروة، أنبوبته منه؛ فيغسل القوم أيديهم، ويناولهم منديلاً دبّيقي مخمل متوكّلي طرازّي عَمل مصر.

يقول كاتب الرسالة: هذه أوصاف موائد العراق!

وفيما أرى أن تعداد الأطباق للأصناف الواحدة كالحوامض والبوارد واللحوم والحلوى، إنما تقدّم للاختيار حتى يجد كلّ واحد حاجته ممّا يناسب طبعه ومزاجه حسب القواعد الصحيّة التي عرفت عن الأغذية في ذلك الزمن.



(٣١) النحاس الأصفر.
(٣٢) الفضة الممزوجة بالنحاس.

وتتكرّر وتتجدّد صورة الطعام والموائد العامرة في قصص «ألف ليلة وليلة»، وتتحرّر القصص من غير قيود في سرد أسماء الأطعمة ومكوناتها؛ تذكر تلك القصص طعام الفقراء المقتّر عند اقتضاء السياق، كما في قصة علي الزّيبق المصري[٣٣] المكوّن من العدس والأرز واليَخْنى وحبّ الرمان، وتفرط في تصوير ولائم المُتْرفين، ففي قصة الحمال والبنات الثلاث،[٣٤] يتجمع على المائدة التّفاح والسفرجل والخوخ، ومن المشموم الياسمين والريحان والتمرحنا والأقحوان والسوسن والزنبق والبنفسج، ثم لحم الضأن.

ومن الحوامض عصفور مالح، وزيتون مفشوخ، وزيتون مكلّس، وجبن شامي، ومخللات محلاّة وغير مُحلاة. ثم قلب الفستق والزبيب، وقلب اللوز، والقصب العراقي، والمَلْبن البعلبكي، وقلب البندق، ثم حلوى قاهرية، ومشبّك، وقطائف بالمسك محشية، ودلالات أم صالح، وسكب عثمانية، ومقرضة، وصابونية، وأقراص، ومأمونية، وأمشاط العنبر، وخبز الأرامل، ولقيمات القاضي، وكُلْ واشكرْ، وقميعات الظّرفاء، وكشيكات الهوى. وللتعطّر ماء ورد، ومسك، وحصالبان، وعود، وقطع عنبر، وفانوسيات شمع، وطوافات. وقد يكون كل هذا لحبك السّرد القصصي والإبْهار، ولكنها، على أية حال، أسماء لمسميات

(٣٣) ألف ليلة وليلة ٢:٥٠٢ - طبعة بولاق، إعادة نشر مكتبة المثنى - بغداد.
(٣٤) ألف ليلة وليلة في أصوله العربية الأولى، الليلة ٢٣، ٢٤، الصفحات ١١٧، ١٢٧ تحقيق محسن مهدي، ليدن - هولانده ١٩٨٤.

حقيقية في عالم المأكول والمشروب والمشموم، لها بيانات مسجلة عن طبخها وإعدادها.

– والمستوى الثاني: تمثله دواوين بعض الشعراء والمجموعات الشعرية، فقد وصف بعضهم الأطباق والأصناف اللذيذة المستساغة، وأكثر الآخرون في ذكر ما حُرموا منه، ومن مشاهير شعراء هذا الفن: عبد الله بن المعتز، وكُشاجم الذي كان في أول أمره طباخًا لسيف الدولة، وابن الرومي الذي تفوق في التعبير عن باطن الشاعر الشرهة نحو ما يشتاق إلى التهامه، ويعوزه الفقر عن إدراكه؛ ومع تكرّر هذه الأنماط والصور المتعاقبة في آثاره، متغزلاً باللّوزَنيج والقطائف والزلابية وغيرها، نكتفي بالإشارة إلى بعض أرجوزة تتضمن وصف « لمجَة » باردة خفيفة لا ينسى فيها إلى جانب بيانه التقريري ودقة نعته، وإشراك حواسه أن يعبر عن شراهته أبرع تعبير. وقد لقّب فيها نفسه « بأنعت النُّعّات »[٣٥] الذين يُسألون عن وصف « مجمع اللذات » من المطاعم، يقول:

خذ يا مريد (المأكل)[٣٦] اللذيذ جَرْدَقَتَيْ خُبزٍ من السَّميذِ
لم ترَ عينا ناظرٍ شِبْهَيْهِما فاقتسر الحرفين عن وجهيهما
حتّى إذا ما صارتا صفا صفا فانتفْ على إحداهما تنائفا
من لحم فرّوج ولحم فرخٍ تذوب جوذاباهما بالنفْخ

(٣٥) ابن الرومي، علي بن العباس، أبو الحسن: الديوان ٦ : ٢٦٤٨، تحقيق حسين نصار – الهيئة المصرية العامة للكتاب – القاهرة ١٩٨١.
(٣٦) في الديوان: الأكل.

واجعل عليها أسطرًا من لوز	معارضات أسطرًا من جوز
إعجامُها الجُبنُ والزيتون	وشَكْلها النَّعْنعُ والطَّرخونُ
حتى ترى ما بينها مثل اللّبَنْ	مقسومة كأنها وَشْيُ اليمن
واعمد إلى البيض السليق الأحمرِ	(فَدَرْهم) الجبنَ وبه ودَنِّر
وَتربّ الأسْطُرَ بالملح ولا	تُكْثِرْ، ولكن قَدَرًا معتدلا
ورَدّد العينين فيها لَحْظا	فإنّ للعينين منها حظًّا
ومتع العين بهما مليّا	وأطبق الخبز وكُل هنيا
(وامسك بنَابَيْك) وكدمًا كدْمَا	تسرعُ فيما قد بنيتَ الهَدْما

ومنهم في العصور المتأخرة (القرن الثامن الهجري) الشاعر المصري يحيى بن عبد العظيم الجزّار،[٣٧] الذي لم يملّ الحديث عمّا يشتاقه من أصناف الحلوى، فكان يستهديها ممن عَرف من الكبار بأسلوب فيه ظَرْف وسخرية، وتقريرٌ لواقع بؤسه وحرمانه الذّي يحرك به التأثر والتعاطف، ويعبر الجّزار بذلك عن طبقة الفقراء الذين يقتصرون على ضرورات الغذاء الساذج، ولا تسعف مواردهم بالتوسّع في طيبات الطعام، يقول في الكُنافة:[٣٨]

سقى الله أكناف الكنافة بالقَطْر وجاد عليها سُكَّر دائم الدَرّ

وتبًّا لأوقات المخلّل إنها تمرّ بلا نفع وتحسبُ من عمري

(٣٧) الصفدي: الوافي بالوفيات، الجزء ٢٨، الترجمة رقم ١٦٧ (قيد الإعداد). تحقيق إبراهيم شبوح، المعهد الألماني - بيروت ٢٠٠٤.

كان يحيى قصابًا فانصرف إلى الشعر ثم عاد إلى صنعته، فعوتب، فقال:

لا تلمني يا سيدي شرف الدين	إذا ما رأيتني قصابا
كيف لا ألزم الجزارة ما عشت	حفاظًا وأرفض الآدابا
وبها كانت الكلاب تَرَجّيني	وبالشعر صرتُ أرجو الكلابا

(٣٨) يحيى الجزار: تقطيف الجزار ١٢٣أ (مخطوط دار الكتب الوطنية التونسية، رقم ٩٧١٨).

أهيم غرامًا كلما ذُكر الحمَــى   وليس الحمَى إلاّ القُطارَة بالسـّكّر
ولي زوجة إن تشتهي قـاهِريّةً   أقول لها ما القاهرية فـي مصــر

أو يقول[٣٩] فيها في غمرة ما قال:

مــا رأتْ عينــي الكُنــافــة إلاّ   عنـد بياعـها علـى الدُّكـانِ
ولعَمْري ما عاينت مقلتي قَطْرًا   سوَى دمعـهـا مــن الحرمان
ولكم ليلةٍ شـبعت مــن الجــو   ع عيونًا إذ جزتُ بالحلواني
حسـراتٌ يسوقها القَلْـبُ للطَر   ف فويلٌ للطرف عنـد العِيانِ

- والمستوى الثالث: من النصوص - وهو الأهمّ - يحتاج إلى عرض وإلى تفريع، نَخْتزلهما جهد الطاقة :

فقد خلّف لنا ابنُ النديم في كتابه الفهرست[٤٠] بيانات عمن ألّف في الطبيخ ممّن عــاشوا أواخر القرن الثــاني والثــالث الهجريين، وذكر من بينهم أطباءَ كتبوا ما كتبوه إجابة لـرغبة بعض الأمراء لفهم علاقة الأغذية بالقُوَى، فكتبوا عن أمْثل ما يؤكل بالنّظر للصحّة؛ ولعل العمل المنفرد والمستغرب من - خلال هذا النص - ما ذكره عن تلميذ الكندي الفيلسوف أحمدَ بن الطيب السَّـرَخْسي،[٤١] الذي كتب كتــابًا في الطبيخ للخليفة المعتضد العبـاسي، رتّبه على الشهور والأيام، وما يقدّم في كل وجبة منفردة. ولم تصلنا الكتب التي ذكرهـا ابن النديم، عدا

(٣٩) المصدر نفسه ٢٢ب.
(٤٠) ابن النديم: الفهــرست ١٨٥، ١٩٦،...٢٠٠، ٢٣١، ٢٣٥، ٢٣٩، ٢٤١، ٤٩٣ - دار الكتب العلمية - بيروت ١٩٩٦.
(٤١) ابن النديم: المصدر نفسه ٤٢٢، عيون الأنباء ١: ٢١٥.

فقرات ووصفات متعدّدة من كتاب الطبيخ الذي ألّفه الأمير إبراهيم بن المهدي بقيت متناثرة ومنقولة عنه في كتب الطبيخ التي كتبت بعده.

وبعد هذه المادة التاريخية المنقطعة، ماذا وصل إلينا من نصوص تراث الطهي المعبّر مباشرة عن الموضوع ؟

في سنة ١٩٣٤ نُشر في المَوْصل كتيبٌ صغير يحمل اسم **كتاب الطبيخ** لمؤلفه محمد بن الحسن البغدادي، وترجمه A.J. Arberry سنة ١٩٣٩، وعرف **بكتاب الطبيخ البغدادي**، ونسخة الأصل محفوظة بخط مؤلفها في مكتبة نور عثمانية [٤٢] وعليها تاريخ نسخها سنة ٦٢٣هـ. وصدّر هذا البغدادي عمله بمقدمة قصيرة[٤٣] برّر فيها عمله بما أحله الله من الطيبات في المأكل، وأباح التنعم به وبما لم يَشُبْهُ محرّم، فقال: ﴿ كُلُوا مِنَ الطَّيِّبَاتِ وَاعْمَلُوا صَالِحًا ﴾ (المؤمنون:٢٣). ويذكر أنه وقف على كتب مصنّفة في صنعة الطبخ، بها أشياء مستغربة لا تأنس الأنفس لها، ولما كان ممن يفَضّل المأكل على بقية الملاذ، ألّف لنفسه – ولمن أحب استعماله – كتابه هذا في الطبخ، ذاكرًا فيه ما اختاره، ورتّبه على عشرة أبواب، تناول فيها: الحوامض، والسواذج، والقلايا والنواشف، والهرائس والتنوريات، والمطجنات والبوارد، والأسماك، والمخللات والمطيبات، والجواذيب والأخبصة،

(٤٢) رقمها ٤٧١.
(٤٣) من ١ب إلى ٢أ.

والحلاوات، والقطائف. وعقب على هذا بمقدمة عمّا يحتاج إلى معرفته من قوانين الطبيخ.

وقد ظل هذا الكُتَيب - وحده - لمدة طويلة دليلاً مهمّا عن موضوعه، يشرح ما يرد في النصوص من أصناف الأطعمة، ويعبر عن التنوع وطيب العيش. ثم بدأت مع حركة نشر التراث تظهر - تباعًا - أعمالٌ أكثر أهمية وتعبيرًا عن عصورها، وربما أصبح المغرب والأندلس أكْثر حظًا في هذه التغطية النوعية الحضارية. ففي سنة ١٩٦٢ نشر نصّ مجهول[٤٤] عن الطعام أيام الموحّدين في الأندلس. وفي سنة ١٩٨٤ ظهرت الطبعة الثانية من كتاب **فُضالة الخوان في طيبات الطعام والألوان**،[٤٥] لابن رُزَيْن التُّجيبي، من عصر بني مرين في المغرب والأندلس. وصدر كتاب **الوُصْلة إلى الحبيب في وصف الطيّبات والطيب**،[٤٦] منسوبًا لابن العديم، في مجلدين كبيرين، توسع فيهما المحققان بشرح المصطلح، وترجمة الأعلام. وكان هذا الكتاب الكبير موضع دراسة وتعريف معمق منذ منتصف القرن العشرين، فقد نشر عنه مكسيم رودنسن بحثًا مستوفى في مجلة الدراسات الإسلامية سنة ١٩٤٩.[٤٧] تطرّق فيه إلى أهم الأعمال التي

(٤٤) نشره امبروزيو أويني ميراندا في صحيفة معهد الدراسات الإسلامية بمدريد ١٥-٢٤٢، المجلدان ٩، ١٠ - ١٩٦١-١٩٦٢.

(٤٥) نشرته دار الغرب الإسلامي، في بيروت ١٩٨٤ (ط٢) بتحقيق محمد بن شقرون، وإشراف إحسان عباس.

(٤٦) صدر عن معهد التراث العربي بجامعة حلب - سورية سنة ١٩٨٦ بتحقيق سليمة محجوب ودريّة الخطيب.

(47) M. Rodinson, *Recherches sur les Documents Arabes Relatifs à la Cuisine,* Revue des Etudes Islamiques 1949 (Paris1950).

تناولت الطبخ، وقدم قائمة عن أشهر مؤلفاته منذ عصر الجاحظ. وظهر في هلسنكي نص متميز لابن سيار الوراق، اسمه كتاب الطبيخ،[٤٨] ومع أهمية هذا النص المشتمل على نحو ١٣٢ بابًا تحفل بالوصفات المتنوعة وبالشعر، إلا أن طباعته بدائية رديئة، وبحاجة إلى إعادة عمل. وتكتمل هذه المجموعة التي بين أيدينا بنص مجهول المؤلف، يعتبر نموذجيًا في محتواه ومستوى تحقيقه، هو كتاب كنز الفوائد.[٤٩]

إن هذه الجمهرة المباشرة في فنون الطبخ، كفيلة بأن تقدم لنا بعض الدلالات العامة عن طبيعة هذا الموضوع، ومسالك التأثر والتأثير فيه. فمن حيث توثيق النصوص نفسها اتضح أن طليعة هذه الكتب التي عُرفت وهو كتاب محمد بن الحسن البغدادي المؤرخ بسنة ٦٢٣هـ، لم يكن عملاً أصيلاً، وإنما هو تلخيص موجز ومحرف لنَصّ كنز الفوائد، استقى منه أغلب وصفاته، ونسخ مقدمته نسخًا حرفيًا محرّفًا،[٥٠] ولم يشر إلى مصدره. وتبقى قيمة بقيّة المجموعة قائمة، تغطي مواقعها وعصورها تغطية شاملة أمينة، في انتظار ما تكشف عنه الأيام من نصوص أخرى.

---

(٤٨) ابن سيار الوراق: كتاب الطبيخ، حققه كاي أورنبري، وسحبان مروة – رقم ٦ في سلسلة دراسات شرقية، نشرته The Finnish Oriental Society – هلسنكي ١٩٨٧.

(٤٩) مجهول: كنز الفوائد في تنويع الموائد – حققه مانويل مارين وديفيد واينز، وصدر برقم ٤٠ في النشرات الإسلامية للمعهد الألماني – بيروت ١٤١٣هـ/١٩٩٣م.

(٥٠) تقارن مقدمة كنز الفوائد ص٥ مع مقدمة البغدادي المنسوخة بخطه ليلاحظ على جوانبها الاستكمال بخط أحدث، وتصويب الكلمات التي كتبت خطأ.

ولقد عدلت هذه المجموعة المتناظرة نظرتنا لمفهوم الغذاء في رقاع العالم الإسلامي المتباعد، وأبرزت إلى حدّ كبير معنى التطور في عادات الأكل التي كانت سائدة طيلة العهد العربي في جزيرة العرب ثم في بلاد الشام. لقد كان أثر العصر العباسي واضحًا في فتح تقاليد جديدة وفدت من بلاد فارس وما بين النهرين ومن مختلف بلدان شمال وشرق آسيا وغرب العالم الإسلامي على ثقافة الغذاء، وتتمثل في هذا الذي نجده بوفرة في صفات الأطعمة التي سجلتها كتب الطبيخ؛ وكان من أهم ما أفادته هذه التصانيف أنها أصبحت تميز موادها فتنسب الأطباق لمصدرها أو لوطنها الذي جاءت منه؛ أو لمن صنعت له، وبهذا تصبح خارطة التحرّك والتداخل بيّنة للمُتابع.

ففي الوصلة إلى الحبيب نجد من أطعمة المغاربة الكسكسو، وطراطير التركمان، والإخميمية، والقاهرية، والشرائح المصرية، والشرائح الكرجيّة، والشواء الإفرنجي، وشرائح العرب، والإسكندري، وعمل الروم، والمتوكلية، والنَّدّ الذي كان من بُخور ابن الأغْلب بالقيروان، والبخور البرمكي، وتصعيد ماء الوَرْد الرَّطْب من كتاب العطر المؤلف للمعتصم.

وكتاب ابن سيّار في الطبيخ من النصوص البالغة الأهمية؛ لشمولها وحسن ترتيبها وقِدمها، إذ يمكن ترتيبه بين أعمال القرن الرابع للهجرة، وقد كتبه مؤلفَه لأحد الرؤساء، وصدّره

بقوله:[٥١] « سألتَ - أطال الله بقاءك - أن أؤلف لك كتابًا أجمع لك فيه ألوانًا من الأطعمة المصنوعة للملوك والخلفاء والسادة الرؤساء، وقد عملت - أطال الله بقاءك - كتابًا شريفًا... يجمع كل الألوان، وأغْنَيْتُكَ عن النظر في الكتب المؤلفة لقدماء الفلاسفة في إصلاح الأغذية من المأكولات المقويّة »، فكان كتابه هذا من التصانيف المُدْمجة التي توحّدت فيها الوصفات، وبيان القوى، والأدب الوصفي في الوقت ذاته. ورغم المصادر الإيرانية الواضحة من تسميات الأكل، إلا أن مصادر الأطعمة وتسمياتها لم تتعد العراق وما يتصل به من شخصيات، مثل جعفر البرمكي، وما صنعته أم الفضل للمهدي، وإبراهيم بن المهدي والمأمون، وممّا عمل أبو سمين للواثق، وما اختاره الرشيد، وصِفَةُ صِباغٍ من نسخة المعتمد، ومن نسخة الواثق، وصباغ أصفهاني، وآخر لابن ماسويه، وأرزيه للمتوكل، وزيرباجة لإبراهيم بن المهدي صنعها للمعتصم. وزيرباجة للمأمون، وأسفيداج لإبراهيم بن المهدي. وقد وفّى ابن سيّار بما التزم في المقدمة، فلم يخرج عن أطعمة الرؤساء والملوك. فهل كانت كل وصفات ابن سيار مسندة بحق وبأمانة إلى دار الخلافة العباسية؟ أم أعادت تلك الأوساط العالية من المدينة صياغة تركيب الأطعمة الوافدة وغيرت نسبتها، شأن استعلاء العواصم التّاريخية!

ويقف على سوية كتاب طبيخ ابن سيار من حيث الشمول والإحاطة وحُسْن التأليف، كتاب كنز الفوائد في تنويع الموائد، إلاّ

(٥١) الطبيخ ٣

أنه يختلف عنه كل الاختلاف في مستوى تحقيقه الجيّد، وضبط ملتبسات النصّ، ثم بخروج النص نفسه إلى خارج القطر الذي كتب فيه، إلى مقاطعات ومدن مختلفة، فنجد فيه طبيخ أهل الشام وبغداد والمَوْصِل والمغرب والأندلس واليمن وبلاد الروم، وجُرْجان والعراق وأُسيوط والنّوبة والاسكندرية ونابُلُس وأخميم والترك والقاهرة والصّغد والكرد. وفيه بعض المآكل المنسوبة إلى من اشتهرت بهم، كالمأمونية، والمتوكلية، والبورانية، والإبراهيمية، وأصابع زينب، وبعض الأسماء الدالة على الأصل الإيراني كالزيرباج والفالوذج والطباهجة والسكباج.. الخ. وسواء كان الكتاب مصريًّا أم شاميًّا أم عراقيًا، فإنه سجل قصة التشابك الحضاري في حياة الناس من خلال الهجرة والانتقال.

وفي الجناح الغربي حيث سجّل الأندلسيون - مثل غيرهم من الشعوب الإسلامية - مظاهر حضارتهم، نجد هذا النصّ المجهول المؤلف الذي يقدم إفادات تاريخية حضارية لافتة، يذكر ما كان يُصنع[٥٢] بمراكش بدار أمير المؤمنين الموحّدي أبي يوسف المنصور، وأطعمةً كانت معروفة أيام الخليفة الأموي عبد الرحمن الناصر ومآكل مدن غرب الأندلس مثل: قرطبة وإشبيلية وشريش. ويطلّ على خارج الأندلس من خلال وصفات أطباق مسندة لمواقعها تعبّر عن انفتاح واسع، فنجد فيه صفة صنهاجي ملوكي، ولون ذكره الرازي، ولون مصري، ويصف

(٥٢) الطبيخ في المغرب والأندلس ٢١٣

الزيرياجة والجعفرية والمروزية (وهي من أطعمة إفريقية والبلاد المصرية)، ولون لابن المهدي، ودجاج عباسي، ودجاج إبراهيمي، وصنعة برمكية، وفروج مصري، وسكّرية من إملاء أبي علي البغدادي،[٥٣] وعمل القاهريات، وتفايا صقلية، ومسلوق الصقالبة، ومثلثة فارسية، وعمل عُمانية، وبَقْلية لزرياب، وصنعة البورانية، واللمتونية، وطبخ الأرز ببلاد المشرق، والطليطلية، والقرصة التونسية، وقرصة التمر لأهل إفريقية، ولون صقلي. وبعض المآكل التي يعددها هذا النصّ لا تزال باقية بأسمائها. ومن طرائف ما تضمنه هذا الكتاب صفة عجل مشوي صنع للسيد أبي العلاء في سَبتَه:[٥٤]

يُعَدّ كبش، وإوزّة، ودجاجة، وفرخ حمام، وزرزور، وعصفور، تنظف وتشوى. ثم يدهن الكبش بمرق الشّواء الموصوف، ويخاط الفتح على ما تقدم، ويدخل الكبش في التّنور حتى ينضج، ثم يدخل في جوف عجل قد أعدّ ونظف، ويخاط عليه، ويدخل في التنور حتى ينضج. ويذكر من عادات الأندلسيين[٥٥] أن من سبق إلى المخ فأخرجه على المائدة ألا يذوقه حتى يبدأ بإطعامه لصاحب المائدة، وألا يذوق منه شيئًا حتى يطعمه لصديقه، والمُطْعَم عنده.

(٥٣) المصدر نفسه ٩١، وأبو علي البغدادي هذا لعله أبو علي القالي الذي رحل إلى الأندلس ونقل معه كتب أهل المشرق، فباع بعضها بالقيروان ودخل قرطبة وأشاع علمه، انظر فهرست أبي بكر بن خير الأموي الإشبيلي ٢: ٥١١، ٥٢٣، نشر إبراهيم الأبياري، المكتبة الأندلسية ٩، دار الكتاب المصري، دار الكتاب اللبناني ١٩٨٩.

(٥٤) المصدر نفسه ٢٢، ٢٣.

(٥٥) المصدر نفسه ٢٦.

وإلى جانب كل هذه الإفادات فإن كتب الطبيخ عامة يمكن الإفادة المباشرة منها في صنع معاجم مشروحة لألوان الأطعمة، وأسماء الأسماك والطيور، والأدوات المستعملة في الطبخ وحفظ الأطعمة، والمصطلح الرابط بين كل هذه العناصر؛ وهو باب (فيلولوجي) يضاف إلى جوانب البحث التي تتطلبها دراسة هذا الموضوع.

❖ ❖ ❖ ❖

ونختم هذا الحديث الذّي ليس من السهل إنهاؤه، بما تبدأ به كل مصنفات الطبيخ، وذلك بالحديث عن نظافة الطباخ[٥٦] وقص أظفاره خاصة وغسل يديه المتكرر، ثم غسل القدور. وما يراه بعضهم من ألا يطبخ في قدر الفخار مرتين، ويرى قوم استبدالها كل يوم أو كل خمسة أيام تحوّطًا مما يعلق بها من بقايا الأكل القديم فيفسد الطبخ ويضرّ بالصحة. وقد طبخ[٥٧] أحد طباخي الملوك لأصحابه سكباجة من اللحم والخل، فإذا هي في غاية الحسن وطيب الرائحة، وإذا هي خلاف ما عرفوه، فسألوه عن الحال في ذلك، قال: أتُرى الطبيخ الذي يطبخ في مطبخ السلطان هو غير الألوان المعروفة، أليس غير الخلّ والبقل واللحم والباذنجان والقرع والزعفران وما يقع منها، وإنما المعنى فيها نظافتها ونظافة القدر، بإحكام غسلها من قبل الطبيخ ومن بعد تفريغها. وذكر الأندلسيون[٥٨] « أن بعض الناس يقولون إن

(٥٦) كنز الفوائد ٥، طبيخ ابن سيار ٨، فضالة الخوان ٣١.
(٥٧) ابن سيار: الطبيخ ٩.
(٥٨) الطبيخ في المغرب والأندلس ٧٩.

أطيب الطعام ما لم تر العين، وليس كذلك عندهم، بل أطيب الطعام ما وقع عليه الحسّ ورأته العين ووثقت به النفس واطمأنت إليه وعلمت حقيقته في صنعته ».

وإهمال الطباخين لشروط النظافة - دعا كثيراً من الخلفاء والملوك أن يأمروا بأن يكون الطبخ بين أيديهم، ومنهم من دعته الضرورة إلى طبخ ما يأكله بيده حتى ألفوا الطبخ، وألّفوا في ذلك كتبًا كثيرة، ومنهم أحمد ابن المعتصم، وإبراهيم بن المهدي، ويحيى بن خالد، والمعتمد، وعبد الله بن طلحة، ثم أناس من بعد هؤلاء، من العلماء، والحكماء، والكتاب، والوزراء، وخواص الناس. وكان ابن رُزين التُّجيبي[٥٩] صاحب فضالة الخوان يشترط على الطباخين وغيرهم عند تهيئة بعض الألوان: كالزيتون والمري - ألاّ يباشروا عملها وهم جُنُب، مزيداً في التقوى، وتحوطًا من الأوساخ. والنظافة أيضًا من شروط أدب المؤاكلة على المائدة، تغسل اليد قبل الطعام وبعده، وقد كان أحدهم[٦٠] يبطيء في غسل يده ويقول: حكم اليد أن يكون زمان غلسها بمقدار زمان أكلها.

وكانت الحِسْبة، وهي الرقابة الرسمية على الأكل، وموادّه، تشمل الكشف عن المطبخ وأدواته، فاستحسنوا أن تخزن الأبزار المدقوقة في براني الزجاج[٦١]، ووضعوا للمطبخ قواعد[٦٢] حتى لا

(٥٩) فضالة الخوان ٢٥٦.
(٦٠) ابن سيار: المصدر المتقدم ٣٣٢، ٣٣٤.
(٦١) المصدر نفسه ١٢.
(٦٢) المصدر نفسه ١٢.

يـــؤثـر الـــدخـان في طعوم الأطباق، فحدّدوا أن يكون المــــوقد مستطيلاً منحـرفًا للتمكّن من النار فيه، ولتكن فيه منـافس لخروج الـدخان ودخول الــريـح، وأجود ما كان في نصف قـامة الإنسان.

ونشير إلى أن كتب الطبيخ لا تعبّر عن العصر الذي جمعت فيه فحسب، بل هي حصيلة تقاليد سابقة ومستمرة، قد يدركها التطـوير والتجـديد، وانتقـاء المفردات المكونة بحيث تنقص أو تزيد، ولكنها من حيث هـي، فإنّها عـريقة ومستمرة، وبعضها لا يزال على تفاصيله وتراكيبه إلى اليوم.

ولا شك أن العواصم حيث تتركز الثروة وقَصَبات الحكم - كـانت تتمتع بميزات خـاصة في تلقي المـؤثرات وجـديد المواد الغذائية، مقرونة بوصفات تركيبها بواسطة انتقال الإنسان إليها من أقاليم ومدن أخرى. وهـذا معيار حقيقي لتفسير التنوع في أغـذية المدن. ولا شك أن مـدينة مكة التي تنسب إليها البـرام المكية لجودتها، كانت أكبر مركز لهذا التنوع الغذائي، بما يرد إليها من أصنـاف النـاس والشعـوب المختلفة، وكلٌ يرد بعاداته وأساليب حياته، فيُبْقي من ذلك أثرًا ولا شك؛ ومن خلال تلك الآثار يمكن أن نقف على شبكة التداخل والتـلاقح التي تـربط العالم الإسلامي وتشده إلى بعضه.

إن هـذه الإطــلالة الســريعة لم تنظر إلى وحدات الــزمن المقارنة، ولا إلى الأرضية الاجتمـاعية المـركزة في بلد أو قطر

- التذكير بكتب قوى الأغذية وطبّها، وهو باب كثر فيه التأليف، وأصبح يمثل حالة وعي عام عند أكثر المسلمين، رغم مخالفة الكثير من محتوياته للعلم الحديث.

- التذكير بتفسير الأطباء المسلمين للحواس الأساسية، وأهميتها في تطييب الطبيخ وتذوقه، وهما حاسّتا الذوق والشم، وقد كان الطيب عنصرًا ملازمًا في إعداد الغذاء بفضل الأبزار والتوابل.

- النصوص بمستوياتها الثلاثة: الأدبية، والشعرية، والمباشرة.

وبكل هذا يمكن أن يكون لهذا المنهج أهمية خاصة في درس موضوع المائدة والغذاء في العالم الإسلامي.

The Cuisine of the Muslims

Ibrahim Chabbouh



AL-FURQĀN ISLAMIC HERITAGE FOUNDATION

LONDON (1425 - 2004)

The Cuisine of the Muslims

Ibrahim Chabbouh



AL-FURQĀN ISLAMIC HERITAGE FOUNDATION

LONDON (1425 - 2004)

The Cuisine of the Muslims

Ibrahim Chabbouh

Al-Furqān Publications: No. 83
Al-Furqān Lecture Series: No. 6

The Cuisine of the Muslims

Ibrahim Chabbouh



AL-FURQĀN ISLAMIC HERITAGE FOUNDATION

LONDON (1425 - 2004)

Al-Furqān Publications: No. 83
Al-Furqān Lecture Series: No. 6



Al-Furqān Islamic Heritage Foundation
Eagle House
High Street
Wimbledon
London SW19 5EF U.K.
Tel: +44 208 944 1233
Fax: + 44 208 944 1633
Email: info@al-furqan.com
http://www.al-furqan.com

ISBN 1 873992 83 1

Ibrahim Chabbouh

BIOGRAPHICAL NOTE

Professor Ibrahim Chabbouh was born in Kairouan, Tunisia. He completed his MA at Cairo University in 1965, and also studied at the Sorbonne. He has undertaken research into conservation of the Islamic heritage in Tunisia and elsewhere. His research and fieldwork earned him the title of "Professor" in 1984.

In a long and distinguished career Professor Chabbouh has held and continues to hold many academic and administrative responsibilities: Advisor to HRH the Supreme Chairman of Āl al-Bayt Foundation for Islamic Thought and Director of the Foundation (2001 onwards); Secretary General of the Royal Academy for Islamic Civilisation Research – Āl al-Bayt Foundation, Amman (1995–2000); Advisor to the Minister of Culture, Tunisia (1992–94); Head of the Society for the Preservation and Restoration of the City of Kairouan (1979 onwards), where he designed and established the Museum of Islamic Arts in Ruqādah and established the Laboratory for the Conservation and Preservation of Manuscript Parchment and Paper; Head of the Society for the Preservation of Civilisation; ALECSO Advisor on Matters of Heritage (1979–91);

Director General of the National Library, Tunisia (1987–92); Director of the Centre for Islamic Arts and Civilisation, Tunis (1983–87); Member of al-Furqān Islamic Heritage Foundation's Board of Experts (1993 onwards); Member of Bayt al-Ḥikmah Academy, Tunis (1985 onwards); Member of the Arabic Academy, Damascus (1993 onwards).

Professor Chabbouh has published many works on Islamic art and cultural heritage, as well as catalogues of manuscripts. Professor Chabbouh was awarded the Order of Cultural Merit – First Class (Tunis, 1990) and the Supreme State Recognition Award (Tunis, 1984). He also holds the Agha Khan Award for Restoration, presented in Samarqand in 1992 in recognition of his work on the restoration and preservation of Kairouan city and its heritage and al-Hussein's Medal for Excellent Achievement (Jordan, 2002).

THE CUISINE OF THE MUSLIMS

Ibrahim Chabbouh

If the intention is to document sources and create a methodology, it is probably difficult for a single scholar to encompass the entire sphere of cookery and cuisine throughout the history of Islamic civilisation. The landscape is vast, the actors are countless and their tastes endlessly varied; the nature of the land is uneven and its bounty uncertain and irregular, with abundance and scarcity locked in perpetual rivalry. Whether a man succeeds in improving his livelihood or not is determined by both natural forces and social customs, he might become a productive hard worker or an idle laggard. This cycle is continuously repeated with the ebb and flow of history and the unending alternations of war and peace. Between the two extremes of abundance and scarcity man struggles for survival and sustenance, turning simple ingredients into elaborate food whenever his circumstances allow.

This relatively brief talk will not even attempt a rough outline of the subject of food, cookery and dining in the Muslim world; such a task is far from easy, indeed it is almost impossible to fulfil through the labours of a single individual, as I have already mentioned. What I

am attempting is to present a preliminary framework for a research project that would deal with all elements related, directly and indirectly, to the culture of food: the provision of its raw ingredients, the knowledge of its characteristics and sources, the ideas governing its cooking, the features of enjoyable dishes and their ingredients, the collection of texts that contain reports, stories and fables surrounding food, ingredients and the preparation of dishes, and the presentation of good food at the banquets of the rich.

Such a framework provides an approach that is difficult to follow, especially as food is a record of human life since the beginnings of time and has always varied in form and style. We should not, however, be deterred from examining the issue of texts in this lecture. Arab-Islamic civilisation has bequeathed many a document on the subject, and I will make some reference to them. Other Muslim peoples have also produced important material in their own languages – especially Persian, Turkish and Urdu – that should be studied and cross referenced.

In brief, the culinary arts represent an important field of anthropology, revealing and helping us to understand the lives of different peoples and explaining the nature and evolution of their ways of life. But they are also a true and accurate expression of the social and cultural integrity that clearly underlies the actual dishes produced. A study of cuisine should not therefore be

confined to the individual ingredients used in recipes and the methods whereby food is prepared.

* * *

The research should also embrace broader and more remote topics such as agriculture, the source of food provided by the land. The study should cover centres of food production and their resources, the organisation of irrigation and a study of weather and climate and their varying effects in different countries.

History has preserved for us scientific sources of high quality and accuracy. These have acted as tools to exploit the land by passing on experiences accumulated over a long period of time: in managing water, knowing how to extract it from beneath the surface, how to treat it and use it, how to understand its general properties, and the special characteristics of great rivers together with the systems of cultivation based on them.

These sources give detailed accounts of how to cultivate fruit trees and also recommend the appropriate times to plant, prune and pollinate. They deal with the effects of winds and changing temperatures and include information on how best to deal with pests and other problems resulting from such climatic fluctuations, describing how to fertilise the soil and plough the topsoil to aerate it. These sources also give detailed

accounts of the cultivation of the "major crops", wheat and barley, and describe harvesting and the preparation of threshing floors, as well as the types of bread made from these cereals and their respective benefits. They also examine other similar crops, such as rice, corn and millet, together with dry pulses, such as lentils, chickpeas, *jilbān* and black-eyed beans. They mention the types of pulses grown for food, giving timings and methods of cultivating them, as well as details of their nutritional value. Another topic covered is arboriculture. There is information on fruiting trees, whether their fruit is to be eaten fresh or dried, and on trees that produce no fruit but whose wood is used for manufacture, construction and fuel.

The best and most detailed example of the works produced by this early group of agro-scientists is a book whose translation is attributed to Abū Bakr Amad ibn 'Alī ibn Washiyyah[1] (fourth century AH/tenth century AD) under the title *Nabatian Agriculture*. Its author collected together the experiences of the Nabatians and their predecessors, with a wealth of accurate observations, precise experiments and sound analyses, all of which are clearly explained. Given the limited number of extant manuscript copies, there is no chance that this large and valuable book was available throughout the Muslim world. The experience and

1. Abū Bakr Aḥmad ibn 'Alī ibn Qays al-Kisdānī ibn Waḥshiyyah, (fourth century AH/tenth century AD), *al-Filāḥah al-Nabaṭiyyah*, ed. Tawfīq Fahd, (3 vols, Damascus, IFS for Arab Studies, 1993).

knowledge it contained were useful, however, and were disseminated through abridged local versions produced in different areas. Also surviving is the *Book of Agriculture* by Abū Zakariyyah Yayā ibn Muammad ibn al-'Awwām al-Ishbīlī[2] (sixth century AH/twelfth century AD), an encyclopaedic work focusing on Andalusia and the countries of the Maghrib. A similar work is the *Book of Agriculture* by Ibn Baṣṣāl,[3] which was based on the author's experience of cultivating different plants and includes his observations on their growth. He was known among agricultural experts as "knowledgeable about agriculture, its theory and practice; an expert practitioner of agriculture".[4]

There is also a book entitled *al-Muqni' fī al-Filāah*, by Amad ibn Ḥajjāj al-Ishbīlī[5] (fifth century AH/ eleventh century AD) which reveals the author's unique ability

---

2. *Kitāb al-Filāḥah*, British Museum Ms no. P.s 2005/ADD.10.461; printed under the auspices of Don J. A. Banqueri, (2 vols, Madrid, 1802); tr. into French Clement Mullet (Paris, 1865).
3. Abū 'Abd Allāh Muḥammad ibn Ibrāhīm al-Ṭulayṭilī ibn Baṣṣāl, (fifth century AH/eleventh century AD), *Kitāb al-Filāḥah*, ed. José Marie Miyas Biecrosa and Muḥammad 'Uzaymān (Taṭwān, Mawalay al-Ḥasan Institute, 1955).
4. See the contempory *'Umdat al-Ṭabīb fī Ma'rifat al-Nabāti li Kull Labīb* by an anonymous author. It was examined by Asin Palasios, *Introduction to Ibn Baṣṣāl's "Kitāb al-Filāḥah"*, p. 13. Extracts from this work appear in Muḥammad al-'Arabī al-Khaṭṭābī, *al-Aghdhiyyah wa al-Adwiyyah 'ind Mu'allifī al-Gharb al-Islāmī*, pp. 39–77.
5. Aḥmad ibn Muḥammad ibn Ḥajjāj al-Ishbīlī, *al-Muqni' fī al-Filāḥah*, ed. Jāṣir Abū Ṣafiyyah and Ṣalāh Jarrār under the supervision of 'Abd al-'Azīz al-Dūrī, (The Arabic Academy of Jordan, 1402 AH/1982 AD).

to assimilate the work of his predecessors and select methods guaranteed to produce a good harvest. It was based on his knowledge of the land – especially that of Andalusia – and its traditional agricultural produce.

There is no doubt that this agricultural expertise, which was recorded in books, was also spread orally among farmers working the land, and people who sought advice to deal with the plant pests and diseases they encountered. It therefore made a valuable contribution to the provision of basic foods in several countries. Alongside these agricultural works, we find others on cookery that are full of references to agricultural produce and its use in the preparation of food. This is a subject that should be examined in greater detail to learn more about the principles of nutrition and gastronomy.

* * *

Any research should also cover the organised trade that brought rare spices from eastern Asia to the Arab world along established land and sea routes. The trade, which was carried out in the face of danger and adversity, aimed to satisfy the demand for exotic spices. With the passage of time, markets came to be supplied with abundant quantities of spices. As the public came to associate certain foods with those spices that best enhance their flavour, the use of these spices became

enhance their flavour, the use of these spices became established in dishes throughout the Muslim world. Markets competed with each other to supply them.

Not all spice-growing areas were capable of meeting demand and satisfying the dictates of taste. Books on agriculture, though numerous and covering most regions of the Muslim world, only dealt with common spices, such as cumin, caraway and coriander. Other important kinds of spices could still only be grown in India and countries further to the east.

There are references of varying levels of detail that describe the trade that passed, as though along a permanent bridge, from India to the ports of al-Ubullah, Sīrāf, Oman and Aden, and was continued on Yemeni and Omani boats to the port of ʿAydhāb on the Red Sea, through Egypt's eastern desert to the towns of Qūṣ and Isnā on the Nile and then by boat down the Nile to Cairo and Alexandria.

One of the most accurate and detailed accounts of this trade is to be found among the writings of the traveller Ibn Jubayr.[6] He described the town of Qūṣ as being crowded with travellers coming and going: Yemeni and Indian traders, merchants from Abyssinia, and Maghribi, Egyptian and Alexandrian pilgrims who were starting their desert journey to ʿAydhāb on their way to

6. Muḥammad ibn Aḥmad al-Kinānī al-Andalusī ibn Jubayr, *Riḥlah*, (Beirut, Dar Sader, n.d.), p. 43.

Makkah, travellers and pilgrims who would later return along the same route. He wrote:

> On this road, we sought in vain to count the numbers of caravans coming and going, especially the caravans from 'Aydhāb carrying Indian merchandise which had arrived from Yemen. The produce we saw the most of was pepper. We saw so much of it that it seemed as cheap as dust. One of the wonders we witnessed in this desert was that on the road one met shipments of pepper, cloves and similar goods abandoned with no guard. They were left on the side of the road either because the camels carrying them were exhausted or for other similar reasons. They were left where they were until their owners removed them, safe from harm, in spite of the numerous different types of people passing by.

Qūṣ, as described by the traveller al-Tujaybī,[7] was the gathering point for merchants from Yemen, India and Abyssinia. The latter were known as *al-Akārim* (Honourable). Qūṣ may also have had more goods from India than any other great city. Many researchers have written about the so-called "*al-kārim* trade"[8] and there has been much discussion about the philological significance of the name. The truth is that it is a

7. Mustafād al-Tujaybī, *al-Riḥlah wa al-Ightirāb*, (Libya–Tunisia, al-Dār al-'Arabiyyah li al-Kitāb, 1975), p. 73.
8. Ṣubḥi Labīb, "al-Tijārah al-Kārimiyyah wa Tijārah Miṣr fī al-'Uṣūr al-Wustā", *al-Majallah al-Tārīkhiyyah al-Miṣriyyah*, vol. iv, no. 2, (May 1952).

simplified form of "*al-Akārim*", the honorary name given to the merchants who were engaged in this wide-ranging trade.

* * *

Any proposed research must also include tableware and its manufacture from different kinds of wood, copper and pottery. Museums around the world are full of examples of Islamic plates, dishes, bowls, trays and pots, all examples of artistic excellence. The metal dishes have a distinctive ornamentation – foliage, human forms and geometric patterns – and are considered to be masterpieces of their periods of Islamic civilisation. While metal cutlery and tools were limited in number and were liable to be adapted for other uses – with the result that only a few have survived – pottery is the great art form which has, from prehistoric times onwards, been regarded as the standard of different cultures and societies. Islamic pottery was very advanced, both in terms of artistic expertise and scientific technique. Muslim craftsmen had a sophisticated knowledge of chemistry, having perfected the art of mixing various colours and excelled in producing coatings, enamels and all types of glazes that protected the baked clay against seepage. This made possible the manufacture of beautiful works of art, expressions of a highly advanced popular culture.

Schools of Islamic art have bequeathed an impressive legacy of pottery artefacts of varying shapes and culinary functions, decorated with calligraphy, flowers, and animal and human forms and coloured in a range of bright, dark and shimmering tones. I discovered some of the secrets of these colours in a rare manuscript[9] I published in the journal of the Institute for the History of Arab and Islamic Sciences at Johann Wolfgang Goethe University in Frankfurt am Main, Germany.

There was strict official control[10] of the manufacture of pottery. The use of lead in glazes was, for example, prohibited on health grounds. The wealthy and powerful elites were enthusiastic and proud collectors of Chinese dishes, prized for their dense, air-free clay, their strong glaze and their size. Merchants imported them, especially to the Arab world, from far distant places of manufacture. Local manufacturers tried to imitate the delicacy, colour and engraved decorations of these imports, and high demand meant that fakes proliferated at certain times.[11]

---

9. Muḥammad ibn Maymūn al-Marrākishī, "Kitāb al-Azhār fī 'Amal al-Aḥbār", *Majallah Tārīkh al-'Ulūm al-'Arabiyyah wa al-Islāmiyyah,* introduction by Ibrahim Chabbouh, (*Zeitschrift für Geschichte der Arabischen-Islamischen 'Wissenschaften* Sonderdruck Band 14, 1422 AH/2001 AD), p. 53; Ibn Sayyār al-Warrāq, *Kitāb al-Ṭabīkh.* "The cook should use Makkah earthenware pots, the best of which are large, with sides that are not too steep. They should be smooth and resistant to cracks and breakage."

10. See Ibn al-Ikhwah, *Ma'ālim al-Qurbah fī Aḥkām al-Ḥisbah, al-Ḥisbah 'alā al-Fākhirānī wa al-Ghaḍā'irī,* pp. 326–327 and *al-Ḥisbah 'alā Qudūr al-Khazaf wa al-Kīzān,* p. 325.

11. In 1982, I myself discovered the remains of a large factory at a site

Pottery is a rich and multifaceted subject and its intimate connections with food and eating merits further research.

* * *

Further research must also include identification of the properties of individual plants and spices used in medicine and food. It is important to know what happens when individual ingredients are combined in one dish, to determine their nutritional values, and to understand how they interact. The Arabs appreciated very well Galen's saying: "Knowledge of the powers of foods is perhaps the most useful medical science of all."

The "powers of foods" is a subject of investigation that developed early under the influence of Greek culture and the translations of botanical books, from Dioscorides' *De materia medica* onwards. The Muslims expanded the information in the book greatly and refined its terminology.[12] The seventh treatise, which deals with avoiding eating harmful foods and healing any resulting damage if they are eaten, is a good example of this. This type of information became widely disseminated, spread by word of mouth and

11. (continued) called Kūd al-Musayyalah, about 20 km from the city of Aden. There I was able to pick up fragments of porcelain that had been damaged in the oven and simply discarded on the ground.

12. For detailed information on this, see the biography of Sulaymān ibn Ḥassān ibn Juljul in Ibn Abī Uṣaybi'ah, *'Uyūn al-Anbā' fī Ṭabaqāt al-Aṭibbā'*, vol. ii, p. 46.

confirmed by experience, and in elite culture became the subject of research. The best example of such knowledge of the properties of foods is a story told about Caliph al-Ma'mūn,[13] who invited ten scientists to dine with him. Whenever a dish was placed on his table, he would look at it and say:

> This is good for so and so; or that is beneficial for so and so. Anyone suffering from phlegm and damp should avoid this; or anyone suffering from hepatitis should eat that. Anyone wishing to increase the size of his muscles should eat this; anyone needing only to be nourished should confine himself to that.

He would continue to comment on all the dishes served until the table was cleared.

Writings on this topic are legion. One of the oldest and most important is *Kitāb al-Aghdhiyyah* (*The Book of Foods*) by Isḥāq ibn Sulaymān al-Isrā'īlī al-Qayrawānī,[14] which is considered to be one of the earliest bridges between Arab medicine and older traditions; *Kitāb al-Aghdhiyyah* by Abū Marwān 'Abd al-Malik ibn Zuhr,[15] which he wrote for the Muwaḥḥidī caliph, 'Abd al-Mu'min ibn 'Alī, and prefaced with an

13. Muḥammad Farīd al-Rafā'ī, *'Aṣr al-Ma'mūn.*
14. Isḥāq ibn Sulaymān al-Isrā'īlī, *Kitāb al-Aghdhiyyah*, published with illustrations, (4 vols, Frankfurt, Institut für Geschichte der Arabischen-Islamischen Wissenschaften, 1406 AH/1986 AD).
15. Muḥammad al-'Arabī al-Khaṭṭābī (ed.), *Kitāb al-Aghdhiyyah wa al-Adwiyyah 'ind Mu'allifī al-Gharb al-Islāmī*, (Introduction and Texts),

introduction to the relationship between food and the four seasons, naming the foods suitable for each season. The book contained a survey of various types of meat, whether animal, fish or fowl, and described their benefits. There is also a treatise by Muḥammad ibn Zakariyyā al-Rāzī[16] on the benefits of certain foods and the remedies needed to counter the harmful effects of others. His work consists of a response to, and correction of, the works of Galen and is clearly the result of serious scientific effort. *Kitāb al-Aghdhiyyah* by Hunayn ibn Isḥāq, which he wrote for a prince, summarised Galen's writings on the properties of foods, identifying those that produce good blood in the body and those that produce a baser mixture.

Abū al-Walīd ibn Rushd (Averroes)[17] also wrote about food in *Kitāb al-Kulliyyāt*, as did Muḥammad ibn Ibrāhīm al-Rundī[18] in his own *Kitāb al-Aghdhiyyah* and Muḥammad ibn Khalṣūn.[19]

---

15. (continued) (Beirut, Dār al-Gharb al-Islāmī, 1990), p. 81; Expiracion Garcia Sanchez (ed. and tr.) in the Series of Andalusian Sources, no. 4, (Madrid, Higher Council for Research, Institute for Co-operation with the Arab World, 1992).
16. Cairo, al-Maṭba'ah al-Khayriyyah, 1305 AH.
17. Ibn Rushd "al-Kulliyyāt fī al-Ṭibb", p. 395, in Muḥammad 'Abīd al-Jābirī (ed.), *al-Qawl fī Ashkhāṣ al-Aghdhiyyah*, (Beirut, Arab Unity Studies Centre, 1999).
18. Muḥammad al-'Arabī al-Khaṭṭābī, *Kitāb al-Aghdhiyyah wa al-Adwiyyah*, pp. 183–209.
19. Muḥammad ibn Yūsuf al-Andalusī ibn Khalṣūn, *Kitāb al-Aghdhiyyah*, ed. Suzanne Gegandet, (Damascus, French Institute, 1996).

Theories about the properties of particular foods were, in fact, a preoccupation of the wealthy classes, who paid great attention to the physical effects of their foods. These theories were also part of the simple medical lore that was current among most social classes, especially in the large cities. In addition to specific diseases and the foods that should be avoided because of them, there were demands for certain foods which were written about in detail by the great physicians of the time. Perhaps the most clandestine and yet most successful of these studies concerned aphrodisiacs, a subject continually written about since antiquity. In the course of time the subject became a mixture of legend and superstition and was no longer considered to be purely physiological, as it had been by early writers. For example, al-Rāzī's famous treatise on *al-bāh* (sexual powers), which al-Shayzarī[20] then used in *Jamharat al-Islām*. The subject became closely associated with amulets and magical charms, though food was still considered to be very important.

* * *

Research should also cover the understanding of the senses of taste and smell – which facilitate appreciation and enjoyment of good food – through a brief survey of the understanding reached by the philosophers and

20. Published by the Institut für Geschichte der Arabischen-Islamischen Wissenschaften, no. 354. There is an original manuscript copy in Leiden Library, reference OR.585.

physicians of these times, as expounded in their great works.

I note that the writers listed by Ibn al-Nadīm[21] as authors of works on cookery also wrote books about enjoyable food and perfumes, or what they called "the eaten" and "the smelt".

This observation draws our attention to the importance given to a good aroma when preparing food. Achieved through the correct combination of individual ingredients, it can be modified by spices to produce a pleasant taste and appetising smell.

The twin subjects of smell and taste attracted the attention of Muslim physicians. They dedicated much of their research to these and other senses. They discussed them in their works on anatomy and dissection, which dealt with the body in its entirety, and considered them to be faculties connected to the brain. For example, the philosopher Abū al-Walīd ibn Rushd (Averroes) wrote: "As for the four senses – hearing, sight, smell and taste – it is clear that the brain was created to allow them to function, and they are located therein ... each of them has its own mechanism ... with regard to the special mechanism for touch, there are many doubts".[22] He also wrote, "The tongue has been

21. Ibn al-Nadīm, *al-Fihrist*, p. 493.
22. Ibn Rushd, *al-Kulliyyāt fī al-Ṭibb*, p. 191.

prepared for the act of tasting ... At the base of the tongue are two ducts leading to the glandular flesh known as the 'saliva source', whose function is to wash the foods being tasted to reveal their flavour in the mouth."[23]

Among all the cookery books which are part of our heritage – and which we shall examine below – is one that has distinguished itself by its intelligent observation about the contradictory traditions relating to taste and appreciation of food in different places. It was written anonymously in Muwaḥḥidī Andalusia. Its author remarked:

> Many desire and even prefer types of food that others detest. Some foreigners cook rice with "*summāq*" and take great delight in it; others dislike it. "*Mallah*" [sun-baked bread] is liked by the people of the desert, for it is their food, while city-dwellers hate it; many people eat clarified butter and use it for flavouring while others cannot stand its smell, let alone its taste. So, if someone dislikes a particular type of food or taste, we must not assume that this will be the case for everyone. Men's characters, abilities, preferences, constitutions, habits and desires differ.[24]

23. Ibn Rushd, *al-Kulliyyāt fī al-Ṭibb*, p. 194.
24. *Al-Ṭabīkh fī al-Maghrib wa al-Andalus*, p. 77.

The consensus among the most skilled chefs is that a knowledge of spices is essential in their work, the basis of cooking.[25] Dry coriander, for example, plays a role in all dishes, its merit being that it keeps food in the stomach until digested while cumin reduces wind. These descriptions are common in cookery books, as well as being found in books about individual medicines and medical encyclopaedias, such as the *Qānūn* of Ibn Sīnā (Avicenna). Interest in spices is not, however, confined to their medicinal benefits. They play a larger role, singly or in combination, in producing pleasurable aromas. It is the aroma that creates enjoyable food, that is food with an appetising smell, as we experience food first through our olfactory sense before tasting it with the tongue.

* * *

The final element in this complex research framework is the literature associated with the subject. Arab literature about cuisine includes important texts written at different times in Muslim history about eating (and the customs and anecdotes connected with it), descriptions of food and its preparation together with poetic discourses on the subject. In an endeavour to encompass all this variety, I have divided the texts into three categories: literary anthologies, poetry and cookery books.

25. *Al-Ṭabīkh fī al-Maghrib wa al-Andalus*, p. 79.

The first category comprises old literary anthologies such as the work of al-Shanfarī, who wrote: "I keep delaying the onset of hunger until I kill it; I drive away all mention of it – and so forget it."[26]

Most of these writings are primarily connected with the Arabs of the Arabian Peninsula and their tales and anecdotes, but they do also relate the manners of Muslims in general – their cleanliness, hospitality and the way they eat – and include quotations from poets, stories about the poor and tales about the wealthy and their lavish banquets and festive occasions. There are a great many stories about eating one's fill and obesity, as well as tales about mean-spirited people and their quirks. All this we find published and collected in books of great literature, such as: *'Uyūn al-Akhbār* by Ibn Qutaybah, *al-'Iqd al-Farīd* by Ibn 'Abd Rabbuh and *Rabi' al-Abrār* by al-Zamakhsharī.

Scattered here and there in biographies we find texts about middle-class scholars and ascetics, the various strategies they used to control their appetites and the great patience they had to exhibit in doing so. In the literature we also see direct and passing references to markets found in capitals and other cities which cater for the middle classes. One of the most amusing examples of these texts is the *Maqāmāt Baghdād*, by

26. Al-Zamakhsharī, *A'jab al-'Ajab fī Sharḥ Lāmiyyat al-'Arab*, ed. Muḥammad Ḥuwwar, (Damascus, 1987), p. 75.

Badīʿ al-Zamān al-Hamadhānī,[27] who gave a description of the rich food offered by a grill restaurant on a Baghdad street. He presents a lively and amusing story about the hero of his *Maqāmāt*, ʿIsā ibn Hishām, who tricks Abū ʿUbayd or Abū Zayd, the naive Bedouin, and convinces him that they are old friends. He proceeds to prove their friendship by inviting Abū ʿUbayd to lunch. Al-Hamadhānī wrote:

> We were brought grilled meat dripping with juice, its sides flowing with gravy. I said: "Cut some of this grilled meat for Abū Zayd, then weigh him out some of this sweetmeat, and choose something for him from among these dishes, then cover them with sheets of *ruqāq* [filo pastry] and sprinkle it all with *summāq* broth." The cook bent over his table, skilful in his work, and ground the meat till it was like kohl and pounded it till it was like powder. Then he and I sat down [and ate] until we were full. I said to the sweetmeat vender: "Weigh two pounds of *lawzinaj* for Abū Zayd, because it runs down the throat most easily and flows through the veins most effectively. Let it be made last night, and spread out today, delicate of skin, thick of filling, pearl-like of fat, bright in colour, and ready to dissolve like gum before

27. Badīʿ al-Zamān al-Hamadhānī, *Sharḥ al-Maqāmāt*, elaborated by Muḥyi al-Dīn ʿAbd al-Ḥamīd, (Cairo), p. 70.

chewing."[28] He weighed it out and we sat down. He helped himself, and so did I, until it was finished. Then I said: "How great is our need for water chilled with ice to quench our thirst and digest these hot morsels!"

Of course, the literary texts that include stories about food do not give detailed descriptions of ingredients or include the methods of cooking that cookery books do. They only refer to the appearance of dishes, giving artistic descriptions that are only as good as the skill of the writer. They can only describe tastes and smells by using appropriate imagery. Thus Abū Ḥayyān al-Tawḥīdī described a round loaf of bread sprinkled with black cumin seeds as the moon speckled with stars, a morsel of which satisfied the heart's desire; and talked about a cheese whose sharpness made the eyes water as when lovers were parted; walnuts that tasted sweeter and more delicious than health running through the body; white salt from Dārān that was like minted silver; tables that were dressed like a bride in her wedding finery.

28. This and other expressions were used by the author of *al-Risālah al-Baghdādiyyah*, see *al-Risālah al-Baghdādiyyah*, ed. 'Abbūd al-Shālijī, (Beirut, al-Jamal Publications), pp. 159, 163. This point could lead to a re-examination of who actually wrote this treatise. Al-Shālijī attributed it to Abū Ḥayyān al-Tawḥīdī; is it possible that it was actually written by Badī' al-Zamān al-Hamadhānī?

In *al-Risālah al-Baghdādiyyah,*[29] which was undoubtedly written by Abū Ḥayyān al-Tawḥīdī, the author described a table laden with delicious foods of different types, beautifully and enticingly displayed in sequence according to their nature. This gives us a clear idea of the generosity of dining tables on great occasions: all resources were mustered to exhibit largesse, there was a great variety of food and drink, and attentive hospitality towards guests who would therefore appreciate the kindness of their hosts. Al-Tawḥīdī started by describing the table on which the food was laid out.

> It has legs carved out of *khalanj* wood from Khurasan, the sight of which is so compelling that the diner is distracted from his meal.

> Upon the table are loaves of bread sprinkled with black cumin seeds.

The author then talks at length about the source of the flour and the recipe for making the bread. There are coloured china bowls containing sharp *diynūrī* cheese to stimulate the appetite, smoked *daqūqī* olives mixed with peeled almonds and wild thyme. The olives are

29. *Al-Risālah al-Baghdādiyyah,* ed. ʿAbbūd al-Shālijī, p. 151.

spread on loaves that have been soaked in oil and rolled into balls like hazelnuts made of amber. There is also fried Greek cheese which, when eaten with bread, does not make you feel full or thirsty; freshly peeled white walnuts that taste more delicious than health running through the body; pickled cucumber and pickled aubergine made in pomegranate water, which bite before they are eaten.

There are crystal bowls containing lemon water, sour grape water, salt from Dārān like minted silver, chopped almonds, peeled pistachios, roasted sesame seeds, *karamānī*, cumin and *marāghī* onions.

There are porcelain Persian bowls containing young chickens from Kuskur; fattened chicken livers; duck breasts with apple water; pomegranate water and Syrian mulberries; chickens with rosewater; shelled pistachios, almonds and caraway seeds, lemons and other fruit. Other porcelain bowls contain different salted fishes, such as *shabbūt*, *yannī*, *surrah* and *qash*. There are also grilled foods: ducks from Kuskur, kid goats from Ṣurṣur, fattened Indian chickens, Turkoman suckling lambs, plump, as broad as they are long, and fattened chickens.

Arranged beneath all of this are *jawdhāb* [a dessert] in the *khishkhāshī* style and *jawdhāb* with filo pastry, rice pudding with milk and saffron sprinkled with fine

sugar, *zalabyā* in Cairo style, and *zalabyā* stuffed with pistachio paste.

The table looks like a bride in all her finery, with bright contrasting colours and black next to white. The roasts are rosy pink [and the rest] white as pure Coptic linen.

When the food is lifted off the table, a cheery-faced waiter, handsome, good humoured and wearing clean clothes, arrives with *silṭānī* toothpicks as straight as silver wands which the guests accept with courtesy. Then he brings [the following scents] white *ashnān*; *maqaṣīrī* sandalwood, powdered musk and camphor, and Bengali rose drops, fit for royalty and flaming like surf.

He then brings a brass basin without rival and a first-rate Mu'taḍid jug of brass inlaid with silver, cast in one piece with a slender neck, elegant handle and a narrow spout. So people wash their hands then he passes them Egyptian embroidered towels made of velvet, in the Mutawakkil style.

Abū Ḥayyān said: "Such are the descriptions of the tables of Iraq!"

I believe that the custom of serving a variety of dishes of the same type, whether appetisers, cold dishes, meats

or sweets, arose to give each guest the chance to choose whatever he needed and whatever suited his nature and mood, in accordance with the principles of healthy eating prevalent at the time.

The fables in *A Thousand and One Nights* present further images of food and banquets. The stories know no bounds in listing the names and ingredients of various foods. They tell us about the restricted diet of the poor when the context requires, such as the story of the Egyptian, 'Alī al-Zaybaq,[30] whose diet consists of lentils, rice, ratatouille and pomegranate seeds. They also give elaborate descriptions of the banquets of the wealthy. In the story of "The Porter and the Three Maidens"[31] the table is laden with apples, quinces and peaches; scented items such as jasmine, sweet basil, privet flower, camomile, iris, lily and violets accompany a dish of mutton; and savouries such as pickled safflower, olives in brine and in oil, Syrian cheese, sweetened and unsweetened pickles. There are also pistachio kernels, raisins, shelled almonds, Iraqi sugar cane, Ba'albakī *malban* [Turkish delight], hazelnut kernels, Cairene sweets, *mushabbik*, stuffed *qaṭāyif* with musk, *dalalat Um-Ṣāliḥ*, *ṣābūniyyah*,

---

30. *Alf Layla wa Layla [One Thousand and One Nights]*, (Būlāq edn, republished by al-Muthannā Library, Baghdad), vol. ii, p. 205.
31. *Alf Layla wa Layla [One Thousand and One Nights] fī Uṣūlih al-'Arabiyyah al-Ūlā*, ed. Muḥsin Mahdī, (Leiden, 1984), see Nights 23 and 24, pp. 117, 127.

aqrāṣ, *ma'mūniyyah*, amber combs, widow's bread, *luqmat al-qāḍi*, *kul-w-ishkur*, *qumay'āt al-ẓurafā'* and *kushaykāt al-hawā*. For scent, there was rosewater, musk, frankincense, *'ūd*, ambergris and scented candles and burners.

This long list may have been used to dazzle the reader and enrich the narrative. The dishes mentioned are, however, names of real kinds of food, drink and scent recorded in other texts, which explained how they were prepared and cooked.

The second category of texts to do with cuisine are diwans and anthologies of poetry. A number of poets wrote about delicious and delectable dishes, with some composing lengthy verses about the foods they had been deprived of. Among the most famous practitioners of this genre are 'Abd Allāh ibn al-Mu'tazz and Kushājim, who started out as a chef for Sayf al-Dawlaḥ. Ibn al-Rūmī, of course, excelled in poetic descriptions of his cravings for the foods he longed to eat but was too poor to buy. This type of poetic imagery appears often in his poetry, expressing his longing for various types of desserts, including *lawzinaj*, *qaṭā'if* and *zalabyā* among others. One of his poems describing a light, cold sandwich gives us an excellent example of the genre: as well as using precise analogies to describe the sandwich itself, he savours his full sensual enjoyment of the food and does not forget to give an excellent account of his appetite beforehand. The poet describes himself as the

best person ever to depict the "conglomeration of delights" in restaurants.[32]

Another poet writing in this tradition was the Egyptian Yaḥyā ibn 'Abd al-'Aẓīm al-Jazzār[33] in the eighth century *hijrī*. Al-Jazzār gives detailed descriptions of the puddings he longs for. He writes comic, gently mocking poems begging great men for particular foods and bemoaning his poverty and deprivation. Thus he gives to the poor who, lacking the means to indulge in culinary pleasures, are limited to plain cooking.

The third – and most important – group of texts require a more elaborate survey, though I will give as brief an account of them as possible.

Ibn al-Nadīm, in *al-Fihrist*,[34] gives us information about the authors of cookery books writing at the end of the second and the beginning of the third centuries *hijrī*. Among them he listed physicians who wrote to satisfy the wish of princes to understand the relationship

32. 'Alī ibn al-'Abbās ibn al-Rūmī, *Abū al-Ḥasan: al-Dīwān*, ed. Ḥusayn Naṣṣār, (Cairo, General Egyptian Book Organisation, 1981), vol. vi, p. 2648.
33. Yaḥya Jazzār, as his name implies, was originally a butcher. He returned to his trade after years as a poet, saying that when he was a butcher dogs begged at his feet while as a poet he begged at the feet of dogs. Al-Ṣafadī, *al-Wāfī bi-al-Wafiyyāt*. 28, biography no 167 (under preparation), ed. Ibrahīm Chabbūḥ, (Beirut, the German Institute, 2002).
34. Ibn al-Nadīm, *al-Fihrist*, (Beirut, Dār al-Kutub al-'Ilmiyyah, 1996) pp. 185, 196, 200, 231, 235, 239, 241, 493.

between food and physical strength. Perhaps the most unique and arresting of these is a cookery book produced for the 'Abbāsid caliph al-Mu'taḍid by Aḥmad ibn al-Ṭayyib al-Sarakhsī,[35] a pupil of the great philosopher, al-Kindī. The book is basically a menu, with recipes, of the food to be presented at every single meal for every day of every month.

None of the books listed by Ibn al-Nadīm has survived in its entirety, only some paragraphs and recipes from a book on cookery written by Prince Ibrahīm ibn al-Mahdī, which were sometimes quoted in later cookery books. Apart from this disconnected historical material, what other specifically culinary works survive to the present day?

In 1934, a small book was published in Mosul in northern Iraq, entitled *Kitāb al-Ṭabīkh* which was written by Muḥammad ibn al-Ḥasan al-Baghdādī. An English translation by A.J. Arberry was published five years later under the title *A Baghdad Cookery Book*, while the original manuscript copy, dated 623 AH, is held in the Nūr 'Uthmāniyyah Library.[36] This Baghdadi author wrote a short introduction[37] in which he justifies his work with reference to the fact that God has permitted the enjoyment of good, *ḥalāl* food, uncontaminated by anything forbidden, and quotes the

35. Ibn al-Nadīm, *al-Fihrist*, p. 422; *'Uyūn al-Anba'*, vol. i, p. 215.
36. No 4710.
37. From 1B to 3A.

Qur'anic verse, "eat of good things and do good" (*Sūrah al-Mu'minīn*, xxiii, verse 20). He tells how, having come across strange and unfamiliar things in cookery books, he has written this book for himself and for anyone else who wishes to use it. He organises his selection of dishes in ten chapters covering citrus fruit, simple (or raw) food, fried and dried food, pastes and roasts, cold dishes, fish, pickles and spicy condiments, *jawazīb* and *akhbiṣah*, and sweets and *qaṭa'if*. He comments on all these and in an introduction describes the principles of cookery.

This booklet remained our sole guide to Muslim-Arab culinary culture for a long time. It explains the types of foods mentioned in the literature, and conveys their variety and excellence. With the recent renaissance in publishing the Arab written heritage, however, more important works have begun to appear, giving richer and more expressive examples of their writers' worlds.

Morocco and Andalusia have perhaps become most prolific in uncovering the culinary aspect of their culture. In 1962, an anonymous text[38] about food at the time of the Muwaḥḥids in Andalusia was published by the Spanish orientalist, Ambrosio Miranda; 1984 saw the publication, under the supervision of Muḥammad ibn Shaqrūn and Professor Iḥsān 'Abbās, of the second

38. Published by Ambrosio Oweni Miranda in the *Journal of the Institute of Islamic Studies*, Madrid, 1961–1962, vols ix and x, pp. 15–242.

edition of *Fuḥālat al-Khiwān fī Ṭayyibāt al-Ta'ām wa al-Alwān* by Ibn Ruzayn at-Tujaybī,[39] which was written at the time of the Banū Marīn state in the Maghrib and Andalusia; and in 1986 the Arab Heritage Institute in Aleppo published *Kitāb al-Wuṣlah ilā al-Ḥabīb fī Waṣf al-Ṭayyibāt wa al-Ṭīb*,[40] attributed to Ibn al-'Adīm, in two large volumes in which the editors give detailed explanations of the terminology of cooking and biographies of the individuals named in the text. This important work has been the subject of scholarly study since the middle of the twentieth century. Maxime Rodinson published an exhaustive study of it in the *Islamic Research Journal* in 1949 under the title, "Recherches sur les documents arabes relatifs à la cuisine".[41] In his wide-ranging study, Rodinson covered the most significant works relating to cuisine and gave an important list of the best-known writings on the subject from the the time of al-Jāḥiẓ onwards. In 1987 in Helsinki an important work by Ibn Sayyār al-Warrāq, entitled *Kitāb al-Ṭabīkh*,[42] was published by the Finnish Oriental Society. In spite of its significance, covering as it does around 132 chapters

39. Muḥammad ibn Shaqrūn (ed.), supervised by Iḥsān 'Abbās, (Beirut, Dār al-Gharb al-Islāmī, 1984).
40. Salīmah Mahjūb and Durriyyah al-Khaṭīb (eds), (Aleppo, Ma'had al-Turāth al-'Arabī, Aleppo University [Arab Heritage Institute], 1986).
41. Maxime Rodinson, "Recherches sur les documents arabes relatifs à la cuisine", *Revue des études Islamiques*, 1949 (Paris, 1950).
42. Ibn Sayyār al-Warrāq, *Kitāb al-Ṭabīkh*, ed. Kaj Öhrnberg and Sahban Muruwwah, Oriental Studies Series, no. 60, (Helsinki, Finnish Oriental Society, 1987).

full of descriptions of various recipes and poetry, this book is badly printed and needs to be reprinted.

The collection of such works now available to us is completed by *Kitāb Kinz al-Fawā'id fī Tanwī' al-Mawā'id*, an anonymous text ideal both in its content and the quality of its editing.[43]

This body of texts, directly related to the culinary arts, gives us some general indications about cuisine and the historical and cultural currents that influenced it. As regards their reliability, it is clear that Muḥammad ibn al-Ḥasan al-Baghdādī's work of 623 AH, the first among these texts to come to light, was not original. It was a brief and inaccurate summary of the text of *Kinz al-Fawā'id*, from which al-Baghdādī derived most of his text, and whose introduction he copied almost word for word, with some distortion and without referring to his source.[44] The other texts are still important, the individual works representing the locations and eras to which they belong. Meanwhile we wait for the future to reveal further texts.

43. Manuel Maren and David Weinz (ed.), *Kitāb Kinz al-Fawā'id fī Tanwī' al-Mawā'id*, Islamic Publications no. 40, (Beirut, German Oriental Society, 1413AH/1993AD).

44. Compare the introduction in *Kinz al-Fawā'id*, p. 5, with al-Baghdādī's introduction written in his own handwriting explaining how the material was completed with more recent handwriting in the margins on how errata were corrected.

These texts have altered our view of the approach to food in different parts of the vast Muslim world and have demonstrated to a great extent the significance of the developments in customs related to food in the Arabian Peninsula and, subsequently, in the Levant. The impact of the ʻAbbāsid era is evident as it opened up food culture to new traditions from Mesopotamia, Iran and various other lands in northern and eastern Asia and the countries to the west that were all to become part of the Muslim world. We see ample evidence for this in the descriptions of food recorded in cookery books. One of the most important contributions of these texts is that they link dishes to their home countries or to the persons they were created for, thus laying out before researchers a clear map of the movement and interaction of culinary ideas.

In Ibn al-ʻAdīm's *Kitāb al-Wuṣlah ilā al-Ḥabīb fī Waṣf al-Ṭayyibāt wa al-Ṭīb*, we read about Maghribi dishes, such as couscous, as well as those from other places, including Turcoman hats, Ikhmīmiyyah (from Ikhmīm in Upper Egypt), Qāhiriyyah (from Cairo), Egyptian fillets, Kurjī fillets, Frinjī (European) grills, Arab fillets, Skandarī (from Alexandria), *ʻamal al-Rūm* (made by Greeks), Mutawakkiliyyah (made for the Caliph al-Mutawakkil), *al-nidd*, which was an incense used by Ibn al-Aghlab in Kairouan, Barmakī incense, and preparation of rose-water as described in the *Kitāb al-ʻItr* (*The Book of Fragrances*) written for the Caliph al-Muʻtaṣim.

Ibn al-Sayyār's book on cookery is an important, comprehensive and well-organised text with a lucid introduction. It can be placed in the fourth century AH/tenth century AD and was written for a local ruler and prefaced:

> I was asked to write for you – may God grant you a long life – a book in which I would collect for you the types of food made for kings, caliphs and lords. I have produced for you an honest and noble book ... that brings together all types of foods, and have thus saved you the trouble of referring to books written by ancient philosophers about preparing healthy and nourishing dishes.[45]

The book was therefore a synthesis of different material in which recipes were integrated with literary descriptions and discussions of the properties of foods.

Despite the obvious Iranian origins of the dishes, the sources of foods and their names are confined to Iraq and the personalities related to Iraq, such as Ja'far al-Barmakī; the dishes made by Umm al-Faḍl for al-Mahdī, Ibrāhīm ibn al-Mahdī and al-Ma'mūn; the dishes produced by Abū Samīn for al-Wāthiq; the dishes selected by al-Rashīd; a description of the characteristics of food colouring from the copy of al-Mu'tamid and that of al-Wāthiq; food colouring from

45. *Al-Ṭabīkh*, p. 3.

Iṣfahān, and another attributed to Ibn Maswiyyah; a compendium of rice recipes for al-Mutawakkil; Ibrāhīm ibn al-Mahdī's *zirbajah* (compendium of soups) which he made for al-Mu'tasim; another for al-Ma'mūn and an *asfīdāj* for Ibrāhīm ibn al-Mahdī.

Ibn al-Sayyār kept the promise he made in his preface and confined himself to the foods of kings and princes. But were Ibn al-Sayyār's recipes really based in Baghdad, the seat of the 'Abbāsid caliphs, or did the city's élites reformulate imported recipes and change their provenance, as proud historical capitals are prone to do?

Just as wide ranging and well written as Ibn al-Sayyār's cookery book is *Kitāb Kinz al-Fawā'id fī Tanwī' al-Mawā'id*, except that the modern edition of the latter is of a better standard of accuracy and editing. The text itself also escapes the confines of its birthplace and ranges widely into other cities and provinces. It mentions the cooking of Syria, Baghdad and Mosul, the Maghrib and Andalusia, Yemen, Greece, Georgia, Assiut, Nubia, Alexandria, Nablus, Ishmīm, Turkey, Cairo and of the Kurds. It includes dishes named after personalities like Ma'mūniyyah, Mutawakkiliyyah, Būrāniyyah, Ibrāhīmiyyah and Zaynab's fingers, as well as names indicating an Iranian origin, such as *zīrbāj*, *fālūdhaj*, *ṭabāhjah*, *sikbāj*, etc.

Whether the author of the book was Egyptian, Levantine or Iraqi, he recorded the story of the interaction of cultures in peoples' lives through travel and migration.

On the western edge of the Muslim world, the Andalusians, like other Muslims, recorded various aspects of their culture. One anonymous text gives us interesting historical and cultural information, mentioning what used to be made in Marrakesh in the home of the Muwaḥḥid prince, Abū Yūsuf al-Manṣūr, as well as foods known during the time of the Umayyad caliph, 'Abd al-Raḥmān al-Nāṣir, and dishes from the cities of western Andalusia, such as Seville, Cordova and Jerez.[46]

The book exhibits great openness in looking beyond Andalusia and attributing recipes to the places in which they were created. It includes royal *Sanhājī*, of a type mentioned by al-Rāzī and of an Egyptian type; descriptions of *Zīrbājah*, *Ja'fariyyah*, and *Marwaziyyah* (dishes from Africa and Egypt), a recipe for Ibn al-Mahdī, 'Abbāsī chicken, Ibrāhīmī chicken, Barmakī *san'ah*, Egyptian poussin, *Sukkariyyah* described by

46. *Al-Ṭabīkh fī al-Maghrib wa al-Andalus*, p. 213.

Abū 'Alī al-Baghdādī,[47] *'amal al-Qāhiriyyat* (from Cairo), Sicilian *tafāyā*, Sicilian *maslūq*, Iranian triangles, 'Umānī *'amal*, Ziryābī *baqliyyah*, Būrānī *san'ah*, *lamtūniyyah*, methods of cooking rice in eastern countries, Toledo recipes, Tunisian cakes, date cakes from Africa and Sicilian recipes. Some of the dishes described in the text still bear the same names today.

One of the most intriguing recipes in the book describes a roast calf cooked for Sayyid Abū al-'Alā' in Bisabteh:[48]

> A sheep, goose, chicken, baby pigeon, starling and sparrow are all prepared, cleaned and grilled. The sheep is then basted with the gravy of these animals and stuffed with them, its opening being sewn up with them inside. It is then placed in the oven and cooked. Then it is stuffed into a prepared and cleaned calf, which is then itself sewn shut and placed in the oven until cooked.

We note that it was a custom among the people of Andalusia[49] that whoever was the first to find the

47. *Al-Ṭabīkh fī al-Maghrib*, p. 91. Abū 'Alī al-Baghdādī may be Abū 'Alī al-Qālī who left for Andalusia, carrying with him books written by people in the Arab east. Some of these he sold in Kairouan before travelling on to Cordova where he taught people about cooking. See *al-Fihrist* by Abū Bakr ibn Khayr al-Umawī al-Ishbīlī, ed. Ibrāhīm al-Abyārī, (al-Maktabah al-Andalusiyyah, no. 9; Dār al-Kitāb al-Miṣrī; Dār al-Kitāb al-Lubnānī, 1989), vol. ii, pp. 511, 523.
48. *Al-Ṭabīkh fī al-Maghrib*, pp. 22, 23.
49. *Al-Ṭabīkh fī al-Maghrib*, p. 26.

sheep's brain brought it out onto the table and did not taste it until he had first offered it to his host and the others eating with him.

In addition to all this information, cookery books in general could be used to make descriptive lexicons of types of foods, names of birds and fishes, utensils used in cooking and preserving, and the terminology used in each of these fields. We must therefore add philology to the list of the aspects of cuisine that are to be studied.

* * *

We shall conclude this talk with a subject with which all writings on cookery begin: cleanliness. This includes the cleanliness of the cook,[50] especially in cutting his nails and washing his hands frequently, and also the cleanliness of pots and pans. Some writers even maintained that pottery should not be used for cookery more than once, while others believed pots and pans should be replaced every day or every few days, because old food might cling to them and spoil the dish being cooked or even be bad for health. A king's chef once cooked a *sakbājah* of meat with vinegar,[51] which was very good and had an excellent smell, quite unlike anything his guests had experienced before. When they asked him the secret, he said

50. *Kinz al-Fawā'id*; p. 5; Ibn al-Sayyār, *Ṭabīkh*, p. 8, *Fiḍālat al-Khiwān*, p. 31.
51. Ibn al-Sayyār, *al-Ṭabīkh*, p. 9.

> Do you suppose that the dishes cooked in the sultan's kitchen are different from those you already know? Or is it not simply vinegar, pulses, meat, aubergine, pumpkin, saffron and similar foods? No, the important thing is the cleanliness of the food and the cleanliness of the cooking pots [achieved by] correct washing before cooking and after they are emptied.

Andalusians used to say that while some people believed that food was all the better if it had never been seen before it was brought to the table, they did not believe this. To them, the best food was food that they had seen and touched, in which they had confidence and trust, having known how it was prepared.[52]

A suspicion of a chef's neglect of the principles of cleanliness prompted many caliphs and kings to order that their food be cooked in their presence. Some even felt compelled to cook their own food and became familiar with cooking, writing many books on the subject. This group includes Aḥmad ibn al-Muʻtaṣim, Ibrāhīm ibn al-Mahdī, Yaḥyā ibn Khālid, al-Muʻtamid and ʻAbd Allāh ibn Ṭalḥā, as well as numerous scholars, physicians, writers, wazirs and other members of the elite.

Cleanliness was also always one of the principal requisites of good table manners. Hands had to be

52. *Al-Ṭabīkh fī al-Maghrib wa al-Andulus*, p. 79.

washed before and after eating. There is an anecdote about a man who used to spend a long time washing his hands, saying that the time spent in washing hands should equal the time spent eating with them.

Formal rules governing food and ingredients covered such areas as inspection of kitchens and the equipment and utensils used therein to ensure, for example, that spices were stored in glass containers.[53] Basic rules were also laid down for kitchens so that smoke did not affect the taste of dishes: fireplaces were to be oblong and sloping to control burning and to allow air to be drawn in easily and smoke to leave, the best fireplaces being half the height of a man.[54]

* * *

Cookery books are not only expressions of the times in which they were written, they are also repositories of past traditions. Recipes may go through a process of evolution and renewal, with changes being recorded in the selection of ingredients, but, they are, in themselves, a product of past and continuing traditions. Some have even remained unaltered in every detail down to the present day.

---

53. Ibn al-Sayyār, *al-Ṭabīkh*, p. 12.
54. Ibn al-Sayyār, *al-Ṭabīkh*, p. 12.

Obviously capital cities, with their concentration of wealth and power, have enjoyed a privileged position in absorbing outside influences and new foods – with all their characteristics and uses – that arrive with newcomers from other regions and cities. These movements certainly explain the variety of foods available in the towns. Makkah (with the Makkah earthenware pots that were renowned for their quality) was the greatest centre of such variety. The diversity of individuals and peoples who came to the city, each bringing their own traditions and ways of life, left its imprint. From such traces we can decipher and reveal the network of mutual interaction and cross-fertilisation that binds the Muslim world together.

* * *

This brief review has not looked at specific periods nor at the social make-up of any one country or region nor, indeed, at the various similar styles of cuisine to be found in different places. Further detailed research must specify times and places and look at whether or not foodstuffs were widely avaible to all classes of society: the urban upper classes, villagers both with and without access to markets, nomadic tribes and desert and oasis dwellers.

The study of food should cover:

(i) The role of agriculture, based on river and groundwater irrigation, in providing the raw materials of food and in influencing people's lives.

(ii) The links between different parts of the Muslim world through communication networks, which also connected it to the outside world, as has been amply illustrated by books of historical geography.

(iii) The production of food and cooking containers made of metal and, more especially, pottery and porcelain. This topic covers artistic traditions which have already been the subject of extensive academic research.

(iv) The books dealing with the effects of food and their medicinal uses, a subject which has been much written about and which came to represent a general cultural knowledge among most Muslims, although much of it is at variance with modern science.

(v) The accounts given by Muslim physicians of the roles played by the senses of taste and smell in cookery and food appreciation, as well as the role of spices in the preparation of food.

(vi) Texts on cuisine, which can be divided into three categories: literary, poetic and factual.

Given proper attention, such research could make an important contribution to the study of food and cuisine in the Muslim world.

